٨٥٨
٣/٧

کتاب آوی در باب
قیمت ثبت روپیه [illegible]

اکال العطار
ای المقصود بالاکال [illegible] العطار [illegible] الطیب

و هو [illegible] الادویه
یعنی قول الاکال [illegible]
الاکال المقطورة یعنی [illegible]
بقطیر بودن [illegible] ۱۲

این مجموعه طب بقیمت
خریدم ۱۲ دستخط شرف الدین
عفی عنه

این کتاب رساله اغذیة المرضی من تصنیف [illegible] سطر
و شنجرف و بغداد و آبی و سیاه و زرد و جدول طلا و سیاه و هر صفحه مشتمل بر [illegible]
دو ورق [illegible] شده

بسم الله الرحمن الرحيم وبه نستعين

الحمد لله رب العالمين والصلوة والسلام على خير البرية محمد وآله الطيبين الطاهرين
أنّ أشرف العلوم التي ينتفع بها الناس هو علم الطب وهو من جملة العلوم الستة
التي هي أشرف العلوم الاسطوانية المحتاج اليها في بقاء نوع الانسان وقد تقدّم
الاشفاع [illegible] على عظم قدره وكثرة حكمائه لقصور همم الناس عن
تحصيله واحكامه وعدم بلوغهم الى ما يمكن في قوة الانسان بلوغه وما ذلك الا
لخساسة نفوس المتعلمين له المكتسبين به وقصر همتهم على نيل ما يقيمون به
من عرض الدنيا وان كان طفيفا نزرا لا تحمل طبيعتهم ان يأخذوه [illegible] رتبة والطلبة
تمنى الطالبين لهم والمحتاجين اليهم وذلك ايضا لخساسة نفوسهم [illegible]
يعتقد [illegible] الطب [illegible] المؤنة عليهم فالمتعاطون لهذه الصنعة [illegible]
[illegible] ما يعتقد [illegible] على غرضهم ويستحقون عند الناس [illegible]
الاعلى [illegible] والمرضى [illegible] في قلة احتياجهم وحسب [illegible]
[illegible] يزيدون اهمالا وتقصيرا في تحصيل اصول هذه الصناعة وفروعها والذين
يحتاجون اليهم يزيدونهم تذليلا واستخفافا لاستخفافهم لذلك حتى كاد هذا
العلم الشريف النافع بين اولئك وهؤلاء يكون نسيا منسيا والنسبة اليه مسبة
والوسيلة به مذمة فلما حصلنا من الزمان على ما حصلنا في ابقى الناس
من ساعدهم في اغراضهم وتسهيل طرقهم الى مقاصدهم ومبتغاهم أمّا [illegible]
شفاهم الله من مرض النفس والبدن جميعا فيما يقلل مؤنتهم ويغنيهم عن

الطبيب في كثير من امراضهم وأمّا المطببين المتحابين بعلم الطب مما تقلل
تعلقهم ويخفف صناعتهم بالعلاج بالاغذية وحدها وان كان لا يبلغ كنه المطلوب
من علم الطب فانه ينتفع به اشفاء كثيرا في حل الامراض مع ما فيه من سا[illegible]
العليل وموافقة هواه بل من الامراض ما يقتصر عليه الطبيب في مداواته
ولا يغذاه [illegible] اطعمة المرضى في هذه الاوقات [illegible] يا اشفاء الناس [illegible]
ومشتهيا [illegible] ومرضاة فانما الموفق والمجازي به بكرمه ولطفه للصداع
الحار بالمادة ينفع منه مما يؤكل ويشرب ماء الشعير وسويق الشعير والحنطة
مغسولين مبردين بالثلج والخبز الحوارى المغسول بماء الرمان المز او بالخل
او ماء الحصرم او ماء الرمان يطعم فوق الرأس فانه قوي شديد النطفئة او يؤخذ
بزر الخيار وبزر القرع وبزر القرنفل ويستف مع مثلها سكر طبرزد والصاق
المتخذة من الحوامض البارد كماء الحصرم وماء الرمان والخل ونحوها اذا اتخذت
بها اما الا [illegible] بان تخلط معها السكر وحليب لب اللوز ويصب على
فتيت خبز السميد ويجعل عليها دهن اللوز الحلو ويقطع عليها لب الخيار والخس
وقليل نعنع واما المصوصات بان يحشى الفراريج بالبقول البارده ويرفع
فيها سطيبة واما بان تقطب بعد تطييبها بالملح والنعنع واللوز وتكتبها
بالادهان العذبة على الاطريه او للاخشنة وينفع منه اكل الماست والرائب
الحامض النقع وجميع الفواكه المبردة كالرمان المز والتفاح المز والكمثرى
الصيني والتوت الشامي والبطيخ الهندي والسفرجل مبردة بالثلج ولا
والمشمش والتلك ونحوها عند يبس البطن وكذلك ما يلين البطن من البقول
كالاسفاناخ واللبلاب والحماض والسلق والخس والهندباء الطرخشقوق
مسلوقة مصبوبا عنها الماء الاول والقرع مع الماست والبقلة اليمانية
مطيبة بالخل والكزبرة ولب الخيار وقوي النطفئة جدا وضروب البوارد
التي تتخذ من القرع والماست وبقلة الحمقاء بالماست وبماء الحصرم وبماء
الرمان فان كانت الطبيعة يابسة بما الاجاص والتمر الهندي وجعل فيها
اصول السلق والقرع واللوز القشر والسكر واذا كانت منطلقة بما حبّ

الرمان والحصرم والتفاح والريباس والتوث الشامي الفج الاحمر السماق
والانبرباريس والزبيب الذي فيه حموضة وعفوصة ما واما السعال العارض
فيسجاح لاعتير وان كان معه قلة النوم فالسبوسقا المتخذ من القرع و
الخس والسلق والقطف والخيار ومحمض بماء حب الرمان او الانبرباريس او
الحصرم ويدهن بدهن اللوز ما يتخذ **للصداع الحار** مع مادة ينبغي ان يميل
الطبيعة بالاجاص الرطب او المنقع كل سنة عدد الى عشرين ويشرب عليه
شربة جلاب وينفع ايضا المشمش المنقع وان احتيج الى الاسهال اقوى من
ذلك فليوخذ من السقمونيا من قيراط الى دانق ويجعل في جلاب او في شراب
البنفسج او في السكنجبين او في ماء اللبلاب او في نقيع المشمش او في شراب الاجاص
او تمر الهندي او يعجن بماء الترنجبين او بماء السفرجل او برب الرمان او
التوث وان كان الصداع اسكن والين واضعف والبدن انقص قوة فقد
يمكن ان يغتذى بلحم الدراج والطيهوج والفراريج المعمول بماء الحصرم او الرمان
والحلاد التفاح والاجاص وان كان الصداع الحار ماديا او غير مادي و
الماء البارد ينفع من الصداع الذي معه حمرة الوجه وامتلاء العروق والاستفراغ
من الكزبرة والاكثار من غذاء الطعام وينفع منه السكنجبين وماء الرمان و
العدس المقشر ونحوها مما يغلظ الدم ويمنع كثرة البخار ومن يعتاده الصداع
بعقب النوم فلبكا دي الى الاكل **للصداع البارد** تصلح لذلك الاسفيدباجات و
المطجنات والقلايا المتوبلة وللمادي منه الاغذية الملطفة مما يعمل بالخردل
التوابل والافاوية وصغار الطيور البرية والجبلية وتصلح لهم ماء الحمص بالزيت
والكمون واللحم الاحمر المقلو على الزيت بالفلفل والدارصيني **ومن كانت**
طبيعته يابسة يصلح له ان يقدم قبل طعامه ماء الحمص او السلق المعمول بالمري
والمري والزيت والماء والاصطباغ بالمري والتين المنقع في ماء العسل على
الاجاص بالجلاب في الصداع الحار والعسل او فتى من السكر اذا لم يكن
مع الصداع عرض اخر يمنع منه والاسفيدباجات او في ذلك من سائر
الطبيخ ودهن الزيت او في اذا اريد التخفيف وتقليل المادة ودهن الجوز

ارقن

صداع الحار مع الماده

صداع البارد

الشامي م

والزيتون

محرور

ارقن اذا اريد التسخين والحرارة وينفع الذي من الخلط الغليظ السكنجبين
والحرارة **وينفع** الذي من الخلط الغليظ السكنجبين العنصلي والمياه الحارة وينفع
من الصداع الذي من برودة او ريح وكل صداع مع مادة شرب ايارج فيقرا
ولحوم الصيد اصلح لهم وخاصة لحوم الارانب شواء ومبقلة بالكاميخ او بالمري
في طعامهم السذاب والكمون والكرويا ويغذى صاحب الصداع الذي يكون من
البخار بالخبز المغسول والبقل اليماني والخس فانه يطفي ويمنع البخار والكزبرة
نافع والعدس جيد وكذلك القطف والملوخيا وقضبان بقلة الحمقاء والخيار
الرطب والجوز والفراريج والسمك الصغار والفقاع المتخذ بكشك الشعير و
الفواكه ويغذى صاحب الصداع اليابس بما اعتدل وخف من الاغذية مثل
البيض النيمرشت والكشك والحسا من النشا ودهن اللوز والسكر وماء اللحم
من صدور الفراريج ورقبة الجدا المرشوش عليه ماء السفرجل ويغذى صاحب
الصداع الذي عقيب الجماع لضعف الدماغ بالاغذية التي تغذي البدن
غذاء كثيرا كالهرايس المضروبة باللبن ولحوم الحملان والفراريج المسمنة
المحلاة في اجوافها الفواكه والبقول الطيبة الرائحة ويشق في وجهه حتى
يتشمم روائحها ويطعم من شحومها ولحومها ويقتصر صاحب الصداع الذي
يحدث عقيب السقطة والضربة على ماء الشعير **للعلل البارده في الراس**
كالصرع والفالج واللقوة والتشنج الحادث بغتة والرعشة والسكتة ونحوها
يجب ان يكون طعامهم القلايا والمطجنات والشواء والكوامخ المالحة والمري
وكل حريف ومالم من البقول ونحوها والعسل ودهن الزيت والجوز ولحوم الطيور
الجبلية والعصافير والفستق والجوز والتين ولوز الصنوبر والزبيب و
لحوم الغزلان والارانب وقد يصلح لهم لحوم الماعز لما فيها من التخفيف وقلة
الترطيب الا انها ناقصة الحرارة بالنسبة الى اللحوم الموافقة لهم فينبغي ان يوكل
بالتوابل الحارة وتغذية اصحاب السكتة اذا افاقوا يجب ان يكون الطف
من تغذية اصحاب الصرع والاصوب ان يقتصر لهم في الغدوات على الخبز وحده
ولا باس بان يتعشوا بالاطعمة المسخنة كالفراخ الناهضة والدجاج مطبوخا

عند الاكل او عند الفراغ من الطبخ صح

لعلل الدماغيه

الطاجن الطيجن الطابق الذي تقلى عليه معرب صح

المطبوخة بالحمص الاسود ودهن الجوز ورغوة الخردل والاسفيذباج
بالعصافير والقنابر ويجب ان يقتصر بالمفلوج والملقوة اول ما يظهر
المرض على ماء والعسل يومين ثلثة او اكثر ان احتملت قواهم ثم يقتصر بهم
على ماء الحمص الاسود المطبوخ مع الفراخ الناهضة والدهن مطيبا بالملح
الكمون والشبت من غير ان يطلق لهم اكل الفراخ واكل الحمص ثم يطلق لهم بعد
التنقية اكل النواهض من الفراخ والقنابر والدراريج ولحوم الصيد با
لافاويه الا بازير وصاحب التشنج الرطب ان كان ضعيف القوة لم
يقطع عنه اللحم ولكن يجب ان يجعل لحمه من اللحوم اليابسة مثل لحم العصافير
والقباج والقنابر والطياهيج وان لم يكن ضعيف القوة جعل غذاءه الخبز
بالعسل وماء الحمص بالشبت والخردل ثم المري بالزيت وليجعل فيما يتناول
الفلفل وينفع من الرعشة خاصة ادمغة الارانب والكركي والعد
ولحم البراذين وجميع ما يغلظ الدم وان اسخنته مع ذلك كان اجود ويصلح
لهم من الفواكه اليابسة التين والزبيب والنارجيل والفانيذ والفستق
والجوز والتين ولوز الصنوبر والزبيب ولحوم الغزلان والارانب ويصلح
لهم لحوم الماعز لما فيها من التجفيف وقلة الترطيب الا انها ناقصة الحرارة بالنسبة
الى لحم الضان والحبة الخضراء وحب الصنوبر الكبار خاصة ولا يصلح لهم الا امراق الكا
والماء لجميع هؤلاء خير من الشراب والقراطين الذي بالافاويه صالح لهم
واحتمال الجوع والعطش لجميعهم [illegible] ان يجعل صفرة البيض وراس
واشترغاز وبصل وجوز وخردل الكرفس وجرجير وكرفس ونعنع وسعتر
رطب وسذاب ويمسح خل اشترغاز ويصلح لهم من الحلواء الناطف المعمول
من العسل والدوشاب والجوز والفستق والفانيذ السجزي **الماليخوليا**
ينبغي ان يكون اغذيتهم فاضلة الكيموس جيدة الخلط رطبة جدا كالفراريج
الرطبة والجداء الرضع ورقاب الحملان اسفيدباجات واكارع الجداء مطبوخة
بالشعير المقشور والزيرباجات المحلوة العذبة بالدجاج والدراج
ولحوم الحملان والاحساء المتخذة من السمسم المقشر وماء الاكارع وعند

يوضع

[illegible]

حمى المزاج يغذون بماء الشعير والاحساء المتخذة منه بدهن اللوز
ويتخذ لهم بقيلات متخذة من الخس والسرمق والقرع والملوخية والبقلة
اليمانية ونحوها في البارد بخضرة مطبوخة بالماش مفردة بدهن اللوز والسمك
الصغار تغذيتهم ويصلح عند انحطاط العلة ان لم يكن في هضمهم تقصير
واحتملت معدتهم ادمغة الجداء وحسو الدبوك المسمنة والجوذابات المتخذة
بالسكر لا بيض والخشخاش وبالسميد وصفرة البيض والفالوذجات بدهن
اللوز والسكر ويصلح لهم من البقول المفرحة كالفلنجمشك والباذروج والنمام
ويصلح لهم من الفواكه التين والزبيب لا بيض واللوز والكشمش وينفع
اكثرهم الالبان الا من كان به ماليخوليا مراقي وبهولاء انتفاخ الجنبين
وسوء الهضم واللون وجشاء حامض **سنبوسق** يصلح للحميات الحادة والسهر
الشديد والهذيان ولمن لا ينام خاصة يسلق الاسفاناخ والسلق والقطف
مع مثلها خس ثم يجعل معه كزبرة رطبة وابزار ويلف في عجين رقيق ويقلى
بدهن اللوز وان كانت الحرارة قوية يجعل مع الخس بقلة الحمقاء وقرع
آخر يبرد ويطفي يطبخ القرع ويجعل معه اللوز لا بيض مقدار الربع مسحوقا
ويقلى مع اقل ما يمكن من الابزار اعني الكزبرة اليابسة والباذروج
النمام والملح بدهن اللوز او الشيرج ويحشى منه سنبوسق فان اريد ان يحمض
جعل فيه شيء من السماق **السرسام** ينبغي ان يكون تغذية اصحاب السرسام في الغاية
من اللطافة فيقتصر في اول الامر على السكنجبين وخصوصا المتخذ بقشور اصل
الهندباء ورب ثم تغذى بماء الشعير الرقيق اما مفردا او مع السكنجبين ان لم
يكن سعال ولا ضعف في المعدة وان خيف الضعف فبالخبز المحمص المغسول
والبقول والحبوب الباردة كالخس والسرمق والملوكية والسلق والبقلة
المباركة والبقلة اليمانية والقرع والخيار والقثاء والماش والعدس المقشرين
والشعير المقشر ونحوه اما اسفيدباجا ان كان السرسام صفراويا او متخذة با
لفواكه الحامضة القابضة كالحصرمية والرمانية والريباسية والسماقية
والتفاحية ان كان السرسام دمويا وبالنبك والاجاص ان كان الطبع

يابسا ثم ينتقل منها عند الانحطاط الى الفراريج الرطبة الصغار فيتخذ منها
باردة وهي ان يدق في ماء الحصرم يسير من الكزبرة ويسير من اللوز المقشر و
يقطع فيها لب الخيار ثم يفيض عليها هذه الفراريج الرطبة المشوية ويترك
ساعة ثم يتغذى به وان استعمل الخس والهندبا مع بواردهم فينبغي ان يستعمل
بعد السلق ليقل غائلتهما وتوليدهما للرياح ولا ينبغي ان يستعمل في اغذيتهم
والشربة شيء من الخشخاش لما فيه من قوة تحصيل المادة في الراس وتغليظها
فاذا انحطت العلة فيغذى بمخ الدراج وادمغة الجداء وما يجري مجرى هذا المجرى
وينبغي ان يحذر الساهرون من السرسام خاصة الاغذية الحارة والحمام كثيرا
من عنيتهم من اصحاب امراض الحارة بزماورد بارد يتخذ من صدر دجاج او لحم دجاج
مصوصا وبياض بيض وقليل من صعترها وبيض مسلوق بخل وتلف في زماورد
مع خس وكزبرة رطبة ولب الخيار والقثا وقد يجعل فيه المصل الخالص
وبما جعل لحماض الطلع ويغمس في خل خمر ويوكل **لاوجاع العين من**
الرمد والسبل والحمرة يصلح لهم تقليل الغذا واكل ثرديا الخل بالماء
بدهن اللوز والسكر ويصلح لهم السمسم المقشر بلا الزيت والحلو الخبيص
والعدسية الصفراء المزة المعمولة بالخل والسكر ويكون طامة الحلاوة
لان الحموضة ضارة لاصحاب الرمد جدا وكذلك يصلح لهم المزورات
المعمولة من التفاح والرمان والاجاص والعناب ومرقة الماش بالبقلة
ونحوهما والبقول المرطبة والقرع بدهن اللوز الحلو وساير الاغذية التي تقع
من الصداع الحار وما يمنع صعود البخار الى الراس مثل بزرقطونا بالجلاب
مثل ماء الرمان والسويق بالسكر واستفاف الكزبرة اليابسة مع السكر
ومن اللحوم لحوم الدجاج والدراج والجداء فرايضا ومصوصاتها الاوهام
العجاجيل ولضعف البصر من الرطوبة وابتداء الماء اكل القلايا والمطجنات
والشواء وما يقع فيه الشبث وان تصابر والعطش على اثرها واجتناب الحمام
والمرطبة والاغذية التي يقع فيها الحلتيت والمري والعسل موافقة لهم و
كذلك جميع ما يجففهم **للرمد** الاطعمة المبردة على الثلج القوي برد

باردة

زماورد باردة

والجوب

العدس الصفراء

والمطبات

الشربة والبارد في طباعها كالحصرمية والرمانية والتفاحية والسماقية
والعدسية ونحوها على ان الحوامض ربما اضر بالمراعيف لما فيهما من التقطيع
والتلطيف فينبغي ان يستعمل في المحرورين منهم ويختار منها ما كان فيه
مع الحموضة قبض ونوخذ مبردة والجبن الرطب من الاغذية الملائمة
للمرعوفين وكذلك الالبان المطبوخة حتى يغلظ وقيل ان ادمغة الدجاج
من افضل الغذاء لهم بل افضل الدواء لمن يرعف من سقطة او ضربة
لعلل الفم الحارة من القلاع وبثور الفم الحارة والخوانيق اكل الفواكه
التي قد جمعت حموضة وقبضا كالسفرجل الحامض والحصرم والريباس
والتوت الشامي والنبق والزعرور والتفاح والاطعمة المتخذة من هذه
ومن السماق والفراريج بماء الحصرم والعدسية الصفراء القريص و
الهلام من العجاجيل والمصوص من الدراج والدجاج وهذه تنفع الخوانيق
الحارة في ابتدائها ومن اوجاع اللثة الحارة وورم اللسان ونحو ذلك
من الاورام الحارة في الفم **ويقع** من وجع الاسنان اذا كان مع برودة
مضغ النارجيل والجوز واكل التين والجوز مع قليل من ورق السذاب
ومضغ لوز الصنوبر الجاد ويمسك في الفم ماء العسل الكثير الافاوية
وبلبلك مسلية قليل كثير ويطعم الاخبصة حارة والجوذابات و
الفالوذج الكثير تعقد بالعسل الكثير الافاويه وبالزعفرانات ومن كان
يجيد الصباغات التي يقع فيها الثوم فانها نافعة في هذه الحالة و
الاسفيذباجات الكثيرة التوابل ونحوها واما عند انحطاط الخوانيق الحارة
فالاحساء المتخذة من ماء النخالة والادقة المحكمة والكشك بدهن اللوز
والبقول اللينة كالاسفاناخ والخباري ونحوهما وفي اخر الخوانيق الحارة
وفي الخوانيق البلغمية يحتاج الى الاحساء المنضجة والمحللة مثل المتخذة
بالعسل والفانيد والسكر واللبن واصل السوس والزبيب والنشا
والخيارشنبر والعناب والتين ودهن اللوز ويصلح لهم حتى صفرة البيض
والكرنبية **للزكام والنزلة** يجب ان يحذر الامتلاء من الطعام و

سبب التعجب سرعة فساد الثوم في هذه الصباغات لهذا الوجه ١٢

المحرورين

للزكام والنزلة

الشراب ويجر اللحوم والزهومات ويقتصر بخصوص صاحب النزلة الحا
على طبيخ البنفسج والشعير وشراب الخشخاش وماء الشعير بدهن اللوز
والاحساء المتخذة من السكر ودهن اللوز وماء النخالة والنشا والخشخاش
المسحوق والكثيرا وعلى ما خف ورق ودق وطب من البقول كالسرمق والبقلة
اليمانية والملوخية ونحوها وينفع منها اكل الخشخاش وثريدة الباقلا
بدهن اللوز والكرنبية وجميع الاطعمة المغرية تمنع النوازل وينفع منها ومن
السعال اليابس الخشن وينفع من النزلة الباردة الاحساء الحارة الملينة
مثل الاطرية بالعسل ومثل ماء نخالة الحنطة بدهن اللوز والعسل ومثل
الخبز بالسمسم المشخشخ واستعمال اللعوقات الملينة الحارة وطبيخ التين و
الزبيب السمين العلك الصادق الحلاوة والسلجم والجزر والبصل مسلوقة
ونحوها مما لا تبطن فيه وقد جمعت حلاوة ولينا ويصلح من اللحوم اللحم
الرطبة كلحوم الجداء والفراريج المسمنة بجلك الشعير ويصلح الطعام
المتخذة بلباب الخبز السميذ والخشخاش على حسب احتمال المزاج **للسعال**
قد يصلح للسعال وخشونة الصدر ان يطبخ الباقلا المبنوت المقشر ويصب
من مائه على ثريدة من رغيف سميذ ودهن لوز ويوكل بقليل من الملح والاسفاناخ
والقرع اذا جعل منهما اسفيدباجة مع الماش وكذلك الشعير ودهن اللوز
وشحم الدجاج والاكارع الا ان شحم الدجاج يصلح وان كانت حمى وكذا
الاكارع واما الدجاج نفسها فلا يصلح اذا كانت حمى ويصلح للسعال اليابس
ايضا اللوزينج والفالوذج الرقيق المتخذ بسكر ودهن لوز حلو والمتخذ من
الخشخاش والنشا والسكر الطبرزد الى ان غير الخشخاش خاصة نافع جدا
من السعال الخشن الذي لا نفث معه اذا اتخذ ناطف منه او جوذابة ونحو
يوكل ايضا كما هو بالسكر او بالعسل غير انه بالسكر انفع في هذه الحالة وما انفع ما
يكون اذا اتخذ بسميذ العنب او دقاق مع زبيب حلو صادق الحلاوة منزوع
العجم واتخذ منه كماج مثل الجوز لخذت فان هذا علاج نافع للسعال الذي
يهيج ويقلق بالليل والباقلا ماؤه ودقيقه ومطبوخه ومقلوهما ينفع هذا

صفة طبيخ النفخ

المغثوث

السعال

السعال ويمنع النوازل ويصلح لهذا السعال ايضا الحريرة المتخذة من دقيق
الباقلا ودهن البنفسج وماء الرمان الحلو والحسا المتخذ من الماش المقشر
والباقلا وماء الاكارع ودهنها والمتخذ من لعاب بزر الكتان ولعاب
بزر قطونا والنشا ودهن اللوز والسكر او باللبن الحليب ودهن الشيرج و
كذلك الشعير والباقلا وان كان مع السعال نفث كثير لزج فليقلل الطعام
وياكل الاسفيدباجات والكرنبية باللحم السمين بلب الفستق وقليل فلفل و
الكعكية كذلك الحنطة بالفانيد وقليل من دارصيني والكراثية ويصلح له
القلايا والشوا من لحم الارانب والطيور البرية واكل اللوزينج والفانيد و
العسل والسكر والتين ولوز الصنوبر والبطيخ الحلو المعتدل والخبيصة المتخذة
من التمر والفانيد ودهن اللوز ولعاب الحلبة وكذلك الغذاء اصحاب الربو ويكون
شراب اصحاب السعال الجلاب او شراب البنفسج وماء الرمان الحلو ولمن به مادة
غليظة ماء العسل بالافاوية **حب** ينضج السعال وينفع اليابس منه دقيق
الباقلا ثلث اواق نشا اوقية سكر ابيض اوقيتان فانيد خراساني اوقية كثيرا
درهمان يجعل منها حبا باللعاب المنقوعة نصف اليوم **حساء للسعال**
مع لين الطبيعة يوخذ حليب كفين من بزر الخشخاش وثلث اواق كعك
منخول مسحوق ومن الصمغ العربي ثلثة دراهم ومن اللوز المقشر المسحوق
اوقية يجمع في طنجير مع ماء الخرنوب الشامي ويحرك حتى يصير حساء ويغلظ
حتى يصير لعوقا ويتلقى منه دقيق الارز اذا كان العليل ضعيفا واحتاج
الى فضل قوة وينفع في هذه الحالة اذا اشتهى العليل الحلواء الخبيصة الخشخاشية
والارز المغسول اذا جعل مع مثله خشخاش وطبخ بلبن البقر واكل بالسكر
او الطبرزد من السكر **حسوة** ينفع من السعال القريب العهد الحمى نفع
ينقع من النخالة ويصفى بخرقة ويلقى عليه وهو على النار سبعة دراهم نشا
وعشرة دراهم سكر وخمسة دراهم دهن لوز حلو ومثله دهن الشيرج ويحرك
حتى يكاد ايما فاذا انضج حسيته والذين طباعهم وعللهم حارة فاجعل
لحم فيها والذين عللهم باردة او يحتاجون الى نضج خلط غليظ فاجعل لهم قد

نصف درهم زعفران في قدر صحن للحريرا **لون** اخر يصلح لخشونة الصدر و
السعال يؤخذ بصل فيجعل في سفود ويلوى في تنور حتى ينضج ثم يخرج قشره
الاعلى والذي يليه ثم يفسخ في جام ويؤكل بدهن اللوز او غيره او يؤكل
كما هو وان وضع في صباغ فهو من البلاد لان الشي يذهب حرارته **لنفث
الدم** كل ما فيه خاصية تلزيج الدم كمرقة الاكارع والاكارع المطبوخة والجلود
المشوية وصفرة البيض المسلوق وكالاطرية خاصة ما طبخ بالعدس وكالعدس
والعناب وما يتخذ بالنشا والخشخاش ومن البقول البقلة المباركة يعني
مضغها والبلح مائها والباذروج والملوخية والحماض البري وما امكن ان
لا يتغذى بالقوي من الاغذية فعل واقتصر على ماء الشعير وخصوصا المطبوخ
مع عدس او عناب او سفرجل والخبز المغموس في الماء البارد والالبان المطبوخة
لتغريتها نافع والسمك الرضراضي شديد المنفعة وكذلك الجبن الطري
الغير المملوح ومن اللحم انما كان قليل الدم يابسا كلحوم القطا والسفانج
والدراج مطبوخة في القوابض والعفوصات ومن الفواكه السفرجل والتفاح
القابضان المعصان والعناب الرطب وحب الاس والخرنوب الشامي
ويجعل في اطعمتهم كهربا ونشا مقلوين وعدس مقشر مطلي ويتنقلون بالطين
الارمني والصمغ العربي **للسل** واما المسلول فان كان شرب علاجهم وغذائهم
اللبن لانه يجمع تغذية وترطيبا وتعديلا للخلط الفاسد وعوضا للقرحة با
بجنبيته وجلائه ما من الصديد والمدة بالمائية وافضل الالبان لهم لبن
النساء ثم لبن الاتان ثم الماعز ما لم يكن الحمى تتزيد باللبن فان تزيدت
باللبن فماء الشعير والطعام المتخذ بدهن اللوز والنشا والسكر والخشخاش
ان لم يحتج الى نفث شيء وان احتيج الى نفث جعل بدل النشا في الاطعمة كثيرا
الشعير ولم يتعرض للخشخاش ويستعمل بدل اللوز فانه يجلو واما عند التسكين
ومنع النزلة وجلب كسك الصحيح النوم فيستعمل الخشخاش ودقيق الباقلا
والنشا ولعاب البستان ولعاب حب السفرجل ومن اغذيتهم الخبز السميد
والاطرية والحاورسية والاحساء المتخذ من الادقة كدقيق الحمص والكرسنة

لنفث الدم

للسل

ونحوها وماء الحنطة وماء الشعير وماء الباقلا وما طبخ الحجازي والبقلة
اليمانية والقرع والاردشتي ونبت اللحم وكشك الشعير مغني من صالح
عند شدة الحمى خصوصا بالسرطانات والبطيخ قد يسهل النفث وافضل الحلاوات
ماء العسل الكثير المزاج القليل الحلاوة ثم ماء السكر وبعدهما ماء الشعير و
السكنجبين الغير الحامض المتخذ من العسل او السكر وقليل خل اذا امزج بالماء
يجمع تنقية وتطفية **حسو** يصلح للسل والحرارة الكثيرة ويتمر حمص مقشر و
لوبيا احمر مقشر وكعك الحمص وسميد جريش وحنطة مجرودة مرضوضة وماش
مقشر وشعير ابيض مقشر مرضوض من كل واحد كيلجة لوز مقشر وخشخاش ابيض من
كل واحد ربع كيلجة سكر ابيض بقدر الحاجة يطبخ الجميع ويؤخذ منه كف يجعل
حسا فاذا انضج جعل فيه دهن لوز حلو ويحتسى وليكن ذلك في السحر ومن اطعمتهم
لحوم الدجاج والاكارع والغلاصم والجلود ولحوم الجداء والسمك والبقول
اللينة بلحوم الماعز والاداد معه المشوية **لذات الجنب** الغذاء المعول
عليه في تغذية اصحاب ذات الجنب في الابتداء ماء الشعير ثم الاحساء المرخية
الفاترة المعينة على النضج ونفث المادة والاسفاناخ والقطف وكذلك
الشعير والماش المقشر والحريرة المتخذة من حليب بزر القثا والخيار و
القرع بالسكر ودهن اللوز فان احتيج الى غذاء اقوى فالسمك الرضراضي
وذلك عند انحطاط الحمى وكذلك الزبد والسكر بالخبز فانه معين على
النضج والنفث ويزيد في القوة والفروج بالاسفاناخ ودهن اللوز
وحسو البقل اليمانية ان لم يكن حرارة قوية وكان هناك ضعف والحسا
المتخذ بالكعك واللوز المقشر المقلو اذا كانت الطبيعة لينة **لون
يصلح** للشوصة ووجع الجوف ومن به دبيلة ووجع في المثانة يؤخذ
قلقف او حبارى او اسفاناخ فينقى من قضبانه ويؤخذ ورقه ويقطع
البصل والابزار اصغر ما يكون ويقلى بدهن اللوز او السمسم ثم يصب عليه
الماء ويلقى عليه اي هذه حضر فاذا انضج صب عليه ماء الكرفس المعصور
ويلقى فيه كزبرة وشيء قليل من الملح قدر ما يطيب طعمه فقط وان اريد منه

معروف

الكيلجة في اصطلاحهم
هي خمسة ارطال

لذات الجنب

الخفقان الحار والبارد

تليين البطن صب فيه ماء السلق المعصور ثم تفت فيه الخبز ويطعم
للخفقان اما اصحاب الخفقان الحار فيصلح لهم الاغذية التي تصلح
لاصحاب الاكباد والمعدة الحارة كالحصرمية والريباسية والرمانية و
الحماضية الملقى فيها السفرجل والتفاح والاترج المقطع والباذروج
والنعنع والقرع والكزبرة الكثيرة والبقول الباردة ومثل خبز المنقع
في ماء الورد او شراب التفاح او الدوغ وكالقريص والهلام من الفراريج
ومن القبج خاصة والمصوصات المتخذة بعصارات الفواكه الحامضة
كالحصرم والتفاح الحامض ويصلح لهم من اللحوم لحوم الدجاج والدراج
والجداء والحملان الرضع والسمك الصغار ويتنقلون بالرمان والسفرجل
والتفاح وحماض الاترج وقشوره واما لاصحاب الخفقان البارد الذي
معه ذبول وضعف فالاسفيدباجات والقلايا والمطجنات وماء
اللحم مطيبة بالقرنفل والدارصيني والعود والسنبل والمسك ومن
البقول الباذروج والنمام والنعنع والقلنجان والمفرح **نوع نافع**
من الخفقان ويقوي المعدة ويثير الشهوة تغلي الارز بدهن اللوز و
يصب عليه ماء التفاح الحامض والعناب منقعا وثلاث بصلات
مدورة ويطبخ حتى ينضج ويطرح فيه عيدان النعنع وورقتين من اوراق
الاترج ويطيب بكربية ودارصيني قليل **لقلة اللبن** مما يزيد لبن المرضعة
شرب لبن البقر ولبن اللقاح مسقوفا فيه الرازيانج والرطبة والشبت
والجرجير والكرفس كلها رطبة وخاصة بزورها والاحسا المتخذة من
كشك الشعير ودقيق الحمص والحنطة والحلبة باللبن اذا طرح فيها شي
من بزر الرازيانج وكذلك الادمغة والضروع من الماعز والضان و
السمك الرضراضي ولحم الجداء والدجاج المسمنة والجوزية واللفتية و
الترنجبين المعقود باللبن وكذلك الناطف الذي يقع فيه بزر الكتان و
بزر الرازيانج وماء الحمص جيد لها ودهن الشيرج مخلوطا بشي منها صفرة
البيض نافعة لها ويعمل هذا على حسب مزاجها في الحرارة والبرد وتقطعا

لقلة اللبن

ترنجبين محقود

من عصارات

لعلل المعدة

تنبيه

لاكثار اللبن يتخذ من لحم جدي ودرمكة بيضاء مع شبت وبصل كاو و
بصل فيهما بزر الرازيانج وبزر الرطبة **لعلل المعدة** اكثر امراض المعدة
انما يحدث من سوء مزاج واجتماع اخلاط حارة او باردة فيها والاغذية
التي تصلح لتنقية المعدة منها بالقي فالمخلية بالشبت والكنكر و
المالح من السمك وصباغ الخردل وكامخ الكبر وزيتون الماء والمري
والعسل والسكنجبين المتخذ منه ومن الفانيذ هذه عند امتلائها من
البلغم واما عند امتلائها من الصفرا فالسماقية واللوبيا الاحمر ومرق الاكارع
والسمك الطري والسكنجبين مع ماء الشعير المطبوخ بقشور البطيخ و
اصوله والحلو المتخذ بالترنجبين ودهن اللوز والبطيخ النضيج واما الاغذية
التي تصلح لسوء مزاجها وعللها الحارة فالاكارع والقريص بلحوم الجداء و
قريص الجدي وقريص السمك الطري وقريص البطون واسكباج بلحم
البقر والهلام ان كان الهضم قويا والا فالحصرمية والرمانية والتفاحية
متقنة او بمثل الدراريج والحجل والفراريج والجداء والحملان الرضع و
خيرها الفراريج فان من شانها ان تسكن حرارة المعدة ومن البقول
الهندبا والكشوث والخس والكزبرة ومن الفواكه التفاح والكمثرى
والسفرجل والخيار وينفعهم الرايب والمخيض بالخل خاصة والعدس بالرمان
والسماقية وان كانت الحرارة مع يبوسة فاللبن وماء الشعير المحكم
الصنعة والسمك الرضراضي واجنحة الطيور الخفيفة اللحوم وخصى
الديوك المسمنة والتي تصلح لعللها الباردة فالماء الحمص بالزيت و
الاسفيدباجات الكثيرة التوابل والافاويه والابازير كالانجدانية
والصعترية والكمونية ومرق العصافير والقنابر والطباهجات و
المطجنات والقلايا الناشفة والشواء وكل ما من شانه ان يسخن في
المعدة الحارة مثل البيض المشوي والعسل ان كانت مع رطوبة وعند
ما يحمض الطعام في المعدة فالزيرباج صالح لصاحب الوحم وشهوة
الطين وتطيب نفوسهم بتمشش عظام الدجاج والدراج المشوية انا

للوحم وشهوة الطين

سحق الملح والفلفل والهال سحقا ناعما ونثرت عليهما ثم شويت شيا
يابسا والغذية المتخذة من لحوم العجاجيل وحمار الوحش والسكباج والملح
من غير حل تنوب عن الطين ويكون الوحم ايضا والباقلا المنقوع المنقى
المملح والحمص المملح والعبيلى والخرنوب الشامى ايضا يفعل ذلك و
الاغذية المالحة كلها يشهى الطعام وتهضمه وتذهب بالتخم والثوم و
البصل يسخنان الشهوة في المبرودين والخل يضعف المعدة الا ان يكون
معه شى قابض ويكون في جنسه قابضا والاغذية التى تصلح الهيضة
وتقلب النفس العى اكر القابضة الحامضة والفراريج المشوية المنقعة
في ماء الحصرم ومن البقول النعنع والكرفس والهندبا والخس والطر
ومنع من الفواق الريحى البقول اللطيفة كالسداب والنعنع والقليا
الكثيرة الابازير والافاوية وللفواق اليابس الاحساء الرقيقة
اللينة الدسمة وامساك دهن اللوز في الفم وتجرع الماء البارد اذا
كثيرة **حساء** يصلح لمن لا يشتهى الطعام وهو ضعيف يسلق الماش
الصحيح سلقة جيدة ثم تغلى بماء عذب ويقطع بصل صغار حلوا وكزبرة
رطبة ويقلى بدهن اللوز حتى يحمر وتخرج ريحه ويلقى عليه شى من ملح و
يصب عليه ماء ويغلى عليه ويطرح فيه الماش ويغلى حتى ينضج فاذا نضج جعل
فيه كزبرة وكمون قليل وصب عليه ماء الرمان او خل يسير ايما كان وقدم
الى العليل ويأكل بخبز ويحتسى مرقة فيكون نافعا ناعشا للمنه حرارة المعدة
ويسقط شهوة **للعطش** اما العطش الكاذب فالزنجبيل المربى بالسكر
اطلقا نبذ بدهن اللوز **واما** الصادق منه فالاسفاناخية والقرعية و
الكشكية بلحوم الفراريج خاصة والجدا والسمك الصغار ومما يسكن
العطش الكمثرى الصينى والبقلة المباركة والرمانية والرمعية والخبية
والبطيخ يسكن العطش في اكثر الامر الا من كان محرورا جدا او كان حلواءه
الغاية والخل وماء الحصرم ونحوها ومما يمسك في الفم فالمشمش اليابس و
نقاقه والعسل والتمر الهندى والطعام الدسم الرطب مما تسكن العطش اذا

النفس تقلب و
٣ البيضة و التخم
للفواق الريحى واليابس ٥
والغثيان للاثم
لانه رطب وحصه بالبارد
اذا الحار علاوة رتبى
لعدم شهوة الطعام
للعطش
قال بعض ولاة العطش الصادق
هو ان يكون بسببه حرارة ويبس
الكاذب ما علته احدهما
او كلاهما

لم يكن حلوا ايضا **لعلل الكبد** الاغذية التى تصلح للكبد الحارة ماء الشعير
البقلة المتخذة من الهندبا والكزبرة الرطبة والخس والسلقية والماشية
والعطفية والاسفاناخية والقرعية والعدسية محمضة بالخل والزرشك
وماء الرمان الحامض وغيره محمضة ولب الخيار والرايب الحامض والقريص
والمصوص من الدراج والفراريج والكراريج ما اطلام من العجاجيل والفراريج
من الجدا والسمك وليست الاطعمة القابضة بجيدة في اوجاع الكبد كجيدها
في اوجاع المعدة بل المتفردة بالحموضة الخالية عن القبض والمعوصة مثل
الخل وماء الرمان وماء الرايب الحامض لانه فيهما تقطيع للسدد وتقطيعا
مطيبين
للخلط والكبد يحتاج في اكثر الاحوال الى ذلك والكشوث وعنب الثعلب نافع
لها وكذلك الرمان الحلو وهذه جميعا يصلح في الطبيخ ويفتح السدد والزيرباج
طعام نافع من حمى الكبد وينفعهم سقى الرمان وحماض الاترج والسكنجبين
الساذج **واما** للكبد الباردة واوجاعها من البرودة فالطباهجات المسرجة
فيها الثراب المر الريحانى والقلايا المبزرة والمطجنات والشواء من اللحوم الخفيفة
مثل لحوم العصافير والقنابر والدراريج والقباج وبطون الاوز والكرابيج
بالكمون والفلفل والدارصينى ونحوها المتقطع عليها الشراب والحلواء
المتخذ من العسل ودهن الجوز والنيدى يستعمل في اغذيتهم الهندبا
خصوصا الشديد المرارة والمرى والجوز واللوز لا سيما ما كان فيه مرارة
ويصلح لهم الاحساء المتخذة من مثل الحلبة واللبوب الحارة والبقل يفتح سدد
الكبد والزبيب يقويها ويسمنها وكذلك الفستق والناخواه ينفع الكبد
جدا ومما ينفعها عند الضعف وحرارة المزاج صفرة بيضة قد انقعت
كامخ في خل خرجت لانت اذا اكلت بصباغ الانبرباريس **مصوص** يصلح
عند حرارة مزاجها وعند الاسهال الذى يكون بسببها يحتسى الدراجة او
الدراجة بالانبرباريس وحب الرمان الحامض وكزبرة قد خلط بهندبا يسير
وعنب الثعلب والزيرباج غذاء مشترك لاوجاعها الحارة والباردة على
حسب ميله الى الحموضة والحلاوة **للطحال** ينفع من الطحال الهندباء و

والماشية
لان القبض يشتد الرطوبة الشديدة بالمعدة
الرطبات الماحقة وتحصل فيها السدد وهى
يتبعه السفلى في كل حال
ادعى للحموضة الشديدة على الطحال
من خبز دهن وماء

المسلوق والحمص المسلوق والزيرباجة المزهدة والسكباج والذي فتطبخ
فيه كثير كبير والكبر المخلل والتين المنقوع في الخل والخل بالجملة يلطف
غلظ الطحال والاغذية المتخذة منه وكذلك السكنجبين القوي الحموضة
خاصة ان شرب مع القرع المجفف وحب بزر البقلة المباركة والحاشي و
بقلة الحماض وقضبان الكرم المكبوسة في الخل كلها عند حرارة المزاج
والسكنجبين البزوري سريع المنفعة للطحال الغليظ الجاسي والحبة الخضراء
وزيتون الماء صالحان للطحال وكذلك الجمار والطلع والبسر الذي بعد فيه
ادنى مرارة والفجل بالخل صالح له والخردل مع السلق واطراف القنبيط
اذا خللت واطراف الكبر والشلجم المخلل **خبز** نافع لاصحاب الطحال
الغليظ يؤخذ من الدقيق من واحد ومن الحرف ثمن مد بلقة ويخلط ويخبز
ويؤكل بالخل والباذنجان المخلل نافع للطحال الغليظة وماء المطر افضل
المياه للطحال **للاستسقاء** يجب ان يكون غذاء المستسقي يكون على السدس
مما كان يتغذى به ان كان متوسط الاكل وعلى العشر ان كان كثير الاكل و
الماء الذي يشربه يجب ان يدبر وتدبيره ان يؤخذ الماء ستة رطل ويصب
يشرب نحو
عليه رطل من الخل العتيق ويغلى حتى يبقى منه الثلث ثم يبرد ويسقى كل يوم
ثلثة اسعار الخبز لا يزاد عليه وان نقص كان اجود وخاصة في الاستسقاء
البارد ويجب ان يكون خبزه مبزرا بالكمون والكرويا والنانخواه ان
كان الاستسقاء باردا والاجود له ان يقتصر على الخبز اليابس فقط ان لم
يكن ضعف القوة فان كان ضعف القوة جعل مع ادامه شيء من لحم
الطيهوج المكرر والدراج والقبج والعصافير الصغار والدباريج ومن
اجود ادامه خل زيت والزيرباج بالسكر ويصلح السكباج الذي تتخذ
بخل الزيت
بحرف كثير وسذاب يابس او بلا سذاب على مقدار الحرارة ويصلح لادامه
المدققة بالدارصيني والقلايا والمطجنات بالتوابل ان لم يحدث له
عطشا شديدا وان كان الاستسقاء حارا يقتصر من غذائه على اقل ما
يمكن من المزورات المتخذة بالخل والسكر وماء الاميرباريس والحصرم

جار والطلع والبسر

خبز صاحب الطحال

لانه يحصل فيه ورد وعس على الطحال

قال مولانا ثم يظهر لا ينبغي ان يكون بالعكس من هذا

طريق الاكل والشرب في الاستسقاء

ادامه

موزونة يطبخ من الخل ويعمل فيها الزيت بدل الشيرج

للاستسقاء الحار

والهندبا وعلى مقدار ما يقيم رمقه ويقوي كبده ويصلح له ماء الشعير
محلى بالسكنجبين خصوصا ان طبخ فيه السفرجل العطر الحلو فان لم يفقد
ما يحصل في كبده وجد ثقلة في كبده عند اواخر الهضم الثالث اقتصر على
السكنجبين وماء الهندبا والطرخشقوق وماء عنب الثعلب فيدان يغلي و
يصفى والخل مما يقطع عطش المستسقين ويفتح السدد وينفع الاستسقاء
الحار ايضا القريص والهلام والاكارع ان خيف الضعف والزيرباج
ايضا بالطيهوج والاميرباريس على كل حال جيد **للماء الاصفر** يطبخ دراج
او فروج بابزار وملح وبصل وماء قليل فاذا نضج يلقى عليه ماء القاقلى
وخل ومري وان شئت فالق فيه بيضتين قاقلي كما هو وطيبه بابزار واطعمه
لوذنه سهل الماء يفتل القنابر والعصافير ويقلى بابزار وملح وزيت وبصل
فاذا بلغ صب عليه شيء من ماء القاقلي الرطب قدر سكرجتين ومن الخل
والمري من كل واحد نصف سكرجه وياكل العليل بها خبزه ويجعل المرقة
لليرقان ينفع من اليرقان الحصرميات المبردة والخليات المتخذة با
البرتقال المشهور
لاميرباريس وحماض الاترج وحماض البرتكي والهندبا والخس المسلوقين
والطرخشقوق والكشوث الرطب ومرقة الفراريج المطبوخة بالواي
والخل بحصرم عنب ومرقة السمك الصغار البيض الروضراحي مطبوخة بالخل
واكل تلك السمكة وهو الانجاب على بخارها عند الطبخ وكذلك ابلاحها
حية والزيرباجات المزورة والقريص المتخذ من السمك ومن الجداء
والصوص لحم الدراج والدجاج والسويق بالسكر والرائب والكمثرى
الحامض والرمان الحامض والخوخ والقرع والخيار وعنب الثعلب
وسكباج السمك وبطون العجاجيل والاهال بلحم البقر عظيم النفع لليرقان
وينفع من اليرقان السدد الزيرباجات بالفراريج والبقل والحمص
واللبلاب واللوز وماء الحمص بالسويق والسلق والفجل والكرنب وينبغي
ان يعالج بعد التملؤ من هذه الاطعمة بشرب ان عليها السكنجبين وماء
الشبت ليصير الانطلاق بالقي سببا لانفتاح السدة والاصطباغ بالخل

لدفع عطش المستسقين

الماء الاصفر هو الماء الذي يحصل في المراق ويتغير لونه في ابتداء الاستسقاء

شان ذلك بالاشنان

لليرقان

باب اكل السمك الحي في اليرقان

موضع تحرز من لحوم السمك والاكارع والبطون المسلوقة في الخل مع التعود والابازير

للاسهال

لزلق الامعا

للاسهال البلغمي

المسحق نافع لهذا النوع من اليرقان وللقطف خاصية في النفع من اليرقان
وكذلك الهندباء. **للاسهال** اما الاسهال الصفراوي فسويق الشعير
مع الصمغ والطباشير بماء التفاح او ماء الرمان المز والرايب المصفى او
المطبوخ بالحديد المحمى مع الكعك المجفف المسحوق والصباغات المتخذة
من الانبرباريس وحب الرمان والسماق وماء الحصرم ولب اللوز والجوز
المقليين بقشرهما والعدسية الصفراء والزرشكية والحصرمية والرمانية
والريباسية والسماقية بلحم الدجاج المطبوخ من تين ويلقى فيها سفرجل مقطع
او تفاح وكزبرة كرم ويكون الملح دايما مقلوا والاسابيس والرمان
اصلح ما يكون اذا كانت المرارة تنجلب الى المعدة من الكبد والسماق والخل
ونحوهما اذا كانت المرار تتولد في المعدة وكذلك الرايب ويصلح الجاورس
المقشر المدقوق المطبوخ بالماء المصفى وحده او مع بلوط مقلي بخل اذا
اتخذ بشحم كلى الماعز ونثر عليه شيء من السماق واللوز المحمص المسحوق ويصلح
من البقول بقلة الحماض والفرفين اذا طبخت وحمضت ببعض تلك الحموضات
ويصلح **لزلق الامعا** البشرب ماء السويق والاغذية المبردة كالقطف و
الهندباء المسلوق والخس والمزورات المتخذة بالخل وماء الحصرم والسماق
اذا لم يكن شديد الحموضة ويوخذ سكرجة من سويق الشعير ومثل نصفه
من الجاورس المقشر ويطبخ كما يطبخ ماء الشعير ثم يصفى ويقطر عليه من
دهن الورد الخالص قطرات ويسقى او يوخذ الكعك المحمص المسحوق ويعمل
منه حسوة بشحم كلى الماعز لم يصبه الملح ويلقى عليه سفوف حب الرمان
ويوكل او يستخرج ماء السماق وينقع فيه الجاورس المقشر يوما وليلة ثم
يمرس مرسا شديدا حتى يذوب ثم يقلى بالنار حتى يتحمص ويطحن فانه يعقل
ويقوي المعدة ويسكن حرارة المزاج واما **للاسهال البلغمي** وزلق الامعا
الرطوبة فكل طعام مجفف كالاسوقة مثل سويق النبق او سويق حب الرمان
وسويق الخرنوب الشامي وسويق البنق والكزبرة المقلوة وسويق التفاح
الحامض وسويق السفرجل القابض الحامض والسماق الملتوت بالنار و

المحمص وبزر الحماض والزعرور الجبلي وسويق حب الاس وسويق الكمثرى
القابض وسويق الحنطة والشعير والكعك المجفف في التنور القاتر و
اللوز والبندق المقليين بقشرهما مسحوقين اذا اكلت كلها ببعض الربوب
القابضة وكالجاورس المقشر المقلو والارز المقلو غير المغسول محمصا
الاحمر منه اذا اتخذ بشحم كلى الماعز والمطجنات والقلايا المتخذة من اللحمان
الخفيفة والاجود ان يستعمل ما اهلة التزد ويجتنب لحومها وان لم يكن
بد من اللحم فالجنوب المخللة المبردة والمحيرمية المشوية وليوكل منها الجلود
وما اشتد يبسه ويجتنب السمين والرطب وليكن عليها من الكزبرة والقنبج
والدراج والطيهوج المكردنة المشوية بالسماق وايضا القنابر والعصافير
بعد ان سلقت وصب عنها ماء ها واكلت بصباغ ماء متخذ من حب الرمان
والزبيب المدقوقين بحبهما ويصلح من البقول الكرفس والكرنب والكزبرة
والنعنع والفوتنج والرازيانج والشبث والسذاب وكل ما يدر البول و
من الفواكه البسر والعنب وحب الاس والخرنوب الشامي والغبيراء و
الابازير التابل كالكمون والنانخواه والخردل والجبن المسلوق المشوي
والجوز المشوي وجملة تدبير هذا النوع من الاسهال التجويع والتعطش
والرياضة التعب والباقلي المنقوع مع الكمون في الخل يعقل الجوف **واما**
للسحج فالاغذية اللزجة القابضة كالارز والجاورس بشحم كلى الجداء
واللوز المقلو وانفع منه ان يتخذ بالبندق المقلو وكالبيض النيمرشت
بلا ملح والمسلوق بالخل سلقا يقع به عن النيمرشت ويحط عن الشدة
العتيقة والاكارع المطبوخة بالارز المقلو والحسا المتخذ من سويق
الشعير والنشا المقلو واللوز والخشخاش المحمصين بماء ولبن قليل بشحم
كلى ماعز وكزبرة يابسة مقلوة وشيء من كمون منقوع في الخل مقلو و
ينفع من السحج طبخ الطين اللزج الحبشي الرسلي **ويصلح** لاسهال الدم كل
شيء يجفف من هذه القوابض مثل الخبز المعجون دقيقه بالخل و
الى القطورة ومثل العدس المطبوخ في ماءين يصب عنه ويطبخ في الثالث

ماء السماق

اى ميل الى الحموضة

صنعة ماء الشعير النافع للاسهال الدموى

الشوكى الصحراوى والنبطى قبله
يكون البطائح والصحارى

ويحمّض حموضة غير موذية بالسماق وحبّ الرمان او لا يحمض ومثل
الصباغ المتخذ من الزبيب الذى الى الحموضة والعفوصة اذا دُقّ يعجن
مع حب الرمان واكل مع الكعك المجفف فى التنور او ما جفف ويبس من
ظهر عند خبزه وماء الشعير على هذه الصفة نافع من الاسهال الكائن
الكبدى خاصّة وهو ان يحمّص كشك الشعير ويجرش ويطبخ مع الجمار
اليابس وحبّ الرمان الحامض والخرنوب النبطى ويلقى فيه صمغ وفيها
طباشير وعصارة الامبرباريس وقليل ريوند كلها مجمّشة ومن ورق
الامبرباريس وحب الرمان والسماق كلها نافعة عند الحمى وحرارة المزاج
ويطبخ الفروج والدراج والطيهوج ونحوها فى تلك المزورات ويقتصر على
لمراقها عند عدم الحمى وتنقع الحنطة ماء الحصرم ثم يجفف ويحمّص ويثرد
فى اللبن المطبوخ بالترنجبين او الماست المنشف ما يتخذ بالحصى و
الحديد المحمّى واللحوم كلها ردية للسحج واختلاف الدم فان لم يكن
منها بد فلحوم الطيور الخفيفة بعد ان يسلق ويصب ماؤها والاكارع
والبطون والمصارين اصلح لهم من اللحوم ولاسيما اذا طبخ بالخل
الثقيف الذى معه قبض ما واذا لم يكن بد من اللحوم فجنوب الحمل الخالى و
ليكن عليها من الكزبرة والقمح المكرر دون المشرب ماء السماق جيد لها
اكل صباغ متخذ من حب الرمان والزبيب عند عدم الحمى والحمى فاما
عند حرارة المزاج وسخونة الدم فلا شىء اضر من اللحوم وعنده لك ينتفع
بالربوب المجموعة انتفاعا عظيما وهى رب الريباس ورب الحصرم و
رب التفاح والسفرجل ورب الآس ورب الرمان ورب الليمو ورب
الحماض يقتصر عليها وعلى ماء الشعير المذكور والمزورات المتخذة من
السماق وحب الرمان ونحوهما والمصوصات بالحموضات القابضة نافعة
اذا لم يكن حمى **لون يصلح** للخلفة والزحير ويقوى المعدة يقلى الالية
ويكون الكزبرة الرطبة الكثير بدهن اللوز ويلقى فيه بقلة الحماض و
كف سماق فاذا انضج طيب بكزبرة وكمون وملح قليل ويفتت فيه خبز

تحذير

للخلفة والزحير وتقوية المعدة

للاسهال الصفراوى الكبدى

لون فى الطعام

خبز للخلفة

للقولنج

الدواء ى

لضعف القوة بالبدء ولا ينبغى العشار
الضعف ضعيفة الثورات الرطوبات
فى المرض

حوارى **لون** ينفع من الاسهال الصفراوى الذى من الكبد يقلى الارز
ويصب عليها الماء ويلقى عليها الامبرباريس وحب الرمان الحامض
نصفين ويرسل عليها قضبان غلاظ من قضبان بقلة الحمقا ويطبخ
ويطيّب بكزبرة ويغرف **لون** يصلح لمن افرط عليه الخلفة وضعف يسلق
القمح او القنابر او الفراريج والقباج خيرها ثم القنابر ويصب الماء و
يوخذ اللحم فيدق بالسكين كما يدق للسنبوسق ثم يقلى الارز فاذا انضج
طرح فيه ما حب الرمان والزبيب المدققين على حسب الشهوة الى الحموضة
او الى الحلاوة وطرح اللحم معه وطبخ حتى ينضج وطيب بكزبرة يابسة كثيرة
وكمون قليل وخل خمر يسير **خبز** ينوم ويسكن الخلفة يوخذ ثم كلى ما
وكزبرة يابسة فيدق ويخلط ويعجن بدقيق الحوارى مع شىء من الملح ويخبز
رغفانا لا حروف لها وتوكل حارة **آخر** تسكن الخلفة يوخذ من السمن
والسمن اخر آسولة فيضرب وينثر عليه شى من الملح ويعجن بدقيق الحوارى
ويخبز وليكن عجينه محكما ياكل ويطعم حارا **مصوص** للمبطون ووجع
الكبد يخرج جوية أمبرباريس وحب الرمان الحامض ومن احب ان يأكل
ان خوف حر من الطيور
جيدا ولم يجب ان ياكله شرابه لغلبة المرار عليه فليأكله مصوصا بالارز
او بنقع بعده ماء الحصرم **للسحج** الذى يصيب فى الشتاء بعقب الدواء يذاب
الالية ويطرح عليها شرايح كبد ولا يبالغ فى القلى ثم تسلخ عروقها ويوكل
منها سبعة ايام و يحال المزاج بحم كل الماعز **للقولنج** اما للقولنج البارد
فهجر الطعام والشراب الى ان ينحل القولنج وبعد الحلاله ايضا ما اقدر عليه
وافل ذلك يوم بليلة ويبتدأ بالامراق دون جوهر اللحم والخبز ويقتصر
عليها والامراق التى يصلح لذلك امراق الاسفيدباجات الدسمة
المتخذ من القنابر والعصافير والوراشين والفواخت ونحوها الحمام و
ماء الحمص وماء اللحم بالتوابل ومرقة الكرنب بصباغ خردل او مرى
ومرقة الديك الهرم وامراق الفالوذيا والمطجنات مطيبة بالزيت
والمرى والكراث والثوم والبصل مفوحة بالدارصينى والزنجبيل و

السعتر والكمون والشونيز والملح الكثير ولذا اجاونا الامراق الى الخبز
فيجب ان يكون الخبز خبز خشكار محكم اعني نظيف [illegible] غير مكثر محلو
مبزرا بالكمون والنانخواه والكرويا والشونيز والاحسا المتخذة من
الحادة ولبا القرطم والفانيذ والحلبة موافقة وكذلك البيض النيمرشت
والعسل والسمن اذا احميا وسخنا وتجرع المري قبل الطعام ومن الفواكه
التين والجوز واللوز والتمر العلك والنارجيل والحبة الخضراء ولوز
الصنوبر والفانيذ والزبيب الابيض ومما ينفع من كثرة الرياح القولنج
والكرويا والكمون والصعتر والسذاب خاصة واما **للقولنج** الحادث
من الثفل فالامراق الدسمة التي دسومتها غذية جيدة مثل امراق الحملان
الرضع والجرفان والدجج والفراريج المسمنة ودهن اللوز والشيرج و
امراق البقول المزلقة الملينة كالاسفاناخ والقطف والبلاب والسلق
والخبازي والبقلة اليمانية والحرشف والهليون ونحوها ودهن [illegible]
بالسكر ومن الاشربة شراب التين وشراب البنفسج وماء السكر
المطبوخ وشراب الاجاص **صفة** مرقة الديك الهرم يختار الديك
الهرم ما كان الى السواد ويعدى حتى يسقط ولا يبقى له قوة ثم يذبح ويقطع
ويكسر عظامه ويطبخ بالشبث والكمون والنانخواه والبسفايج والملح و
الحمص حتى يتهرا ويصب عليه دهن الخروع او دهن القرطم ويحسى المرقة و
لا يوكل اللحم **صفة** شراب التين يوخذ التين الابيض فيصب عليه عشرة
امثاله ماء ويطبخ حتى يتهرا ثم يترك ليلة ويصفى الماء عنه ويلقى عليه ثلث
نصفه فانيذ ويطبخ حتى يصير في قوام الجلاب ويرفع وللقولنج البارد
بالسكر ويجعل معه التمر الهندي بقدر ما يكسر شدة حلاوته **للديدان**
ينفع اصحاب الديدان والحيات في البطن الاغذية اليابسة القليلة
الفضول الكثيرة التوابل كالقلايا الناشفة والمطجنات بالمري و
كامخ الكبر والصعتر والاجبان ولحوم الصيد والنمكسود والمقدد
بالابازير ولحوم الحمام ما نفعهم وكذلك ماء الحمص الكثير الملح وجميع

هو ان يكون من النخالة لينفعه [illegible] الحشاء

لانه [illegible] السمن [illegible] حرارة وقلة رطوبة

مرقة الديك

شراب التين

للديدان والحيات

الكوامخ

الكوامخ والصحناة والكراثية وكل غذاء ملطف وجميع البقول الحارة
والحريفة كالفجل والخردل والسذاب وجميع الابازير والحبوب الحارة كا
لكرويا والخل الثقيف والمري والجوز والنارجيل وشرب الماء المالح
والماء البحري والنحاسي فاما طعم **للبواسير** اغذية اصحاب البواسير يجب
ان يكون بخلاف اغذية اصحاب الديدان فينفعهم كل غذاء مرطب يسمن
ويولد دما عذبا كالاسفيذباجات الدسمة باللحوم الرخصة من الضان و
الحملان والجرفان والدجج والفراريج السمان وصفرة البيض والجوذابات
الرقيقة من الاسفاناخيات والملوخيات بدهن اللوز والشيرج والسمن الطري
وينفعهم خاصة الكراث المسلوق سلقتين اذا اتخذ منه بقلية باللحم السمين
او عجة بالسمن اذا لم يكن بهم حرارة وكذلك سمن البقر ودهن الجوز ب
الفانيذ والحلبة والبصل ينفع من البواسير والثوم يفتحها ومرقة الديك
الهرم نافعة لهم وينفعهم قلة شرب ماء بارد واذا كان بهم استطلاق
وسيلان مفرط فالارزية والرمانية ينفعهم بالزيت **للحصاة** ماء الحمص
ولا سيما الاسود منه وماء الباقلاء الزيرباج والشورباج والكبوبة
والمطجن بزيتون الماء والكبر المخلل وكامخ الكبر واللوز المر والحلوا
لوز الصنوبر والفستق والفانيذ والسكر والتين الاصفر والبطيخ وبزره
والهليون والحرشف والشونيز والحلتيت وحب المحلب وورق الفجل و
ماءه والفجل نفسه خصوصا الربيعي منه الدقيق والقنابري **طبيخ الخطاطيف**
قد برئ بها خلق كثير من الحصاة وعسر البول يوخذ فراخها
الناهضة فينظف ويلقى في قدر نحاس وصب عليها دهن لوز حلو وبصل
وارز وحمص مرضوض وملح ويطبخ ثم يصب عليها ماء كرفس مصفى
قدر نصف سكرجة ثم يلقى فيها نعنع ويطبخ كزبرة وداردصيني وخاولنجان
فانه عجيب **لحرقة البول وقروح المثانة** كشك الشعير وماؤه
والنيمرشت والامراق الدسمة والارز باللبن والجوذاب باللبن واللبن
الغليظ نفسه اذا اتخذ منه شيئ عن وانفع فيه الخبز السمين و[illegible]

بوراني

للبواسير

لان مادة الديدان رطب ومادة البواسير سوداوية تخالف مادة الديدان فيجب ايضا ان تخالف اغذيتها

من الحملان والجرفان

[illegible]

للحصاة

ودهن بزده

سبزه گوينده ١٢

لحرقة البول

والبيض ص

بلغ

بلحوم الطيور مثل الاباني والفرحية والماشية والاسفاناخية والبقلة
المباركة والبقلة اليمانية والحبارى ونحوها اما بمثل دهن اللوز المنجخ
واما بالفراريج والدجاج المسمنة والسكر ودهن اللوز واللوز المقشر و
يحذبها مع النشا وحليب الشيرج وحليب الحنطة والخشخاش ومن الاشربة
الجلاب وشراب البنفسج **لبول الدم** السمك الطري المكبب على الجمر بالاكارع
والعضل والفالوذج اذا لم يكن كثير الزعفران وكان بالسكر والاطرية
والعصيدة بدقيق الارز وبعد نقاء القارورة من الدم والاسن ان
حمود يصلح الطوابق والحوامض مثل السماقية والرمانية والحصرمية
مع بعض تلك الاغذية المغرية **للديابيطس** جميع ما يقبض ويسدد ويقوي
مثل سمك الطري المحمص وعين المحمص والاكارع والسماقية والحصرمية
والحبس بسه وبوارده والربوب المتخذة من الفواكه القابضة والرايب
الحامض والبقول البارده بما لا ايده مثل الخس والخشخاش وينبغي ان يغتذي
بالطين والعدس المقلو وشرب الماء بالرائب الحامض وبماء التفاح و
يجتنب السفرجل لادراره ويصلح له القرابيص بالاكارع **لسلس البول**
اذا كان سلس البول مع حرقه اكل اسفيدباجات بالدجاج السمينة
وجوذاباتها وجوذاب البط ودهن اللوز وتقلل من توابل القدور و
شرب الجلاب واجتنب الحامض والقابض والحريف وان لم يكن حرقة
اكل اسفيدباجات بالتوابل ولحوم الصيد وشرب شراب العسل **للحصر**
الاغذية التي من شانها ان تقدم قبل الطعام لين البطن مثل زيرباجات الماء
والبيض النيمرشت والفانيذ المطروح في دهن حلو وماء الحمص بدهن
حلو وكامخ الكبر ومخ البري والعسل ومرقة الفحل والتوبع **للاسر** الماء
حمص والهليون والجزر والبصل والثوم واللوبيا والحبة الخضرا وتدبير
البول بالاشياء البارده كالخيار والخس وبالاشياء الممسكة للبطن
مثل حب الاس والسفرجل والجاورس **للخمر** الكرنب والقنبيط
اللفت الرطب كما يطبخ الكرنب باللحم السمين والنانخواه وبزر الكرفس

للديابيطس

لعسر البول

والرازيانج بدر البول والماء الحار يدر البول **لتقطير البول** اكل التين
اليابس والزبيب والشلغم بحب الصنوبر والمداومة بدهن الجوز والاسفيدباجات
الكثيرة التوابل واكل الثوم والبصل والكراث وادمان الحمام واستنجاح
البلوط والكندر **لقطع البول** امر الباه انما يتم باجتماع ثلثة اشيا
المني والشهوة والانتشار فان كان نقصان الباه من جهة قلة المني و
الشهوة والانتشار بحالهما عند الامساك الطويل فاجتماع المني با
لاغذية المكثرة للمني هي التي تجمع ثلث خلال كثرة الغذاء وتولد الرياح
والحرارة الملائمة لجوهر المني فمنها ما يحوي الخلال الثلث كالحمص والشلجم
والجزر ومنها ما يحوي الاثنين منها كالباقلي فينبغي ان يوكل مع الزنجبيل
او الشقاقل ليفيده الحرارة المناسبة فيتم الثلث وكالبصل يوكل مع
اللحم الحولي من الضان ليفيده كثرة الغذاء وكحب الصنوبر يوكل بعقيد
العنب ليفيده النفخ وعلى هذا المثال ينبغي ان يكون تاليف الاغذية الباهية
فمنها المعمولة بلحم الحولي مع البصل والباذنجان والدارصيني ومنها
البصل التي اذا اكل مع السمك الطري والجلاب الحار والجوز اذا
اتخذ بلحم السمين فاما التي من الجزر فانه يزيد في الانعاظ اكثر مما
يزيد في المني والباقلي المبتوت اذا لم ينعم طبخه واكل مع اللحم وقليل نعنع
وملح وهو حار والعصافير اذا اخرج ما في بطونها وحشيت بالخشخاش
والسكر وقليت على الطابق بالزيت والفراخ السمينة والبط اذا علفت
على الجوذابات المتخذة من رغفان السميذ واللبن وماء النارجيل و البيض
النيمبرشت مع ملح الاسقنقور كالدارصيني والهريسة باللبن الحليب
وماء النارجيل ولحم البط والترتيبة المتخذة منها وحمص [illegible] وقد
ربيت بالحمص والباقلي واللوبيا مطيبة بالابازير الموافقة والعجة المتخذة
من صفرة البيض والبصل واللفتية والهليون والجزرية وخصوصا الجزرية
بعد طبخ جيد للحمه وقالوا من اكل طبيخ العصافير وشرب عليها اللبن كان
الماء لم يزل منتشرا كثير المني **ومن مفرداتها** العنب والهليون والفستق والبندق

للباءة

فصل

المنوية

الادوية المفردة الباهية

والنارجيل وحب الزلم وحب القلقل وحبة الخضراء واللوز الحلو و
لوز الصنوبر والفانيذ وخصى حمار الوحش وقضيب العجل من البقر و
خصى الديوك وبيض العصافير وبيض السمك والتمر والعسل ومن البقول
الجرجير والجزر وماؤه مطبوخا بالعسل حتى يقوم قواما والكراث والنعنع
فانه يقبض ويقوي آلات المني والرطبة الا انها حادة جدا تبيد المني ومما
يجري مجرى الافاوية والابازير بزر الجزر والشلجم والزعفران وبزر الكتان
والحرف والزنجبيل والبوزيدان ولسان العصافير والتودريان والبهمنان
والخاولنجان ولب القرطم ولب حب القطن وحب الرشاد وهذه الادوية
انما يحتاج الى خلطها بالاغذية لادرار المني اذا كان سبب قلة المني برد
المزاج وجمود المني ويعرف ذلك بعسر خروجه وغلظه فاما اذا كان سبب
تزايد حرارة المزاج وشدة الطبخ والنضج كما يعرض عند الامراض الحادة
ويعرف ذلك بسهولة خروجه مع الغلظ والقلة وصفرة اللون فليستعمل
له الاغذية المرطبة والبقول الرطبة حتى الخس والفواكه الرطبة حتى
الخيار والبطيخ والعنب الحديث والرمان الامليسي ولحوم الرضع و
الدجاج والسمك الطري والبيض النيمرشت واللبن الحليب مع السكر و
الخبز السميد والتمر المنقع في اللبن الحليب والفرنيج المعمولة باللوز و
والسكر الطبرزد والخشخاش واللوز المقشر والترنجبين المطبوخ باللبن
ان يغلظ وحليب بزر البقلة وبياض البيض كثير النفع لهم يكثر المني و
ادمغة الحيوانات وامخاخها ولحمان الدجاجيل والضان واللبن وكمات
والارز باللبن وان كان نقصان الباه من عدم الشهوة فالشهوة
تعدم وتنقص اما لآفة في الاعضاء الرئيسة او المعدة ويعرف ذلك بعللها
وامراضها وتداوى وتقوى بالاغذية والادوية المخصوصة بها واما لسكون آلتها
المني وقلة لذعه ويعرف ذلك بصحة تلك الاعضاء الرئيسة وقوتها
وثبات افعالها وكثرة المني مع قلة الشهوة فيستعمل من تلك الاغذية
والبذور مع الافاوية ما فيه حدة يسخن المني ويحدثه ويحركه وان كان نقصان

الباه من ضعف الانتشار فذلك اما يكون من جنس الفالج وضعف
الحس والحركة وذهاب العضو الى الضمور والهزال فيعالج بعلاج الفالج و
اما من قلة النفخ في تلك النواحي ويعرف ذلك بان لا يكون الانتشار
باطلا اصلا وكان ينتشر عند استعمال الاغذية المنفخة وعند امتلاء البطن
من الرياح وينبغي ان ينظر فان كان عدم النفخ لعدم الفاعل وهو الحرارة و
يعرف ذلك بان ينتشر عند الجوع والحركات واستعمال الاشياء المسخنة ا
من تلك الاغذية ما كان احر وان كان لعدم المادة وهي الرطوبة ويعرف ذلك
بان ينتشر عند الامتلاء من الطعام والشراب والسكون والدعة استعمل
الاشياء المرطبة استعمل من تلك الاغذية ما كان ارطب واشد نفخا لون
ينعظ انعاظا قويا ويكثر المني يؤخذ عصير بصل ابيض ويطبخ جزء منه مع
جزاين من عسل بنار لينة الى ان يذهب ماء البصل ويؤخذ من ذلك العسل
ملعقتان عند النوم ولا ينبغي ان يستعمل اذا كان حرارة وحدة اخر يؤخذ
عصير بصل وفانيذ سجزي جزء جزء لبن بقر حليب مثليه ثم يطبخ
الجميع حتى يغلظ ويشرب منه اوقية وهذا اعدل من الاول واكثر توليدا للمني
اخر حمص ينقع حمص ابيض بحالة في ماء جرجير حتى يوم ثم يجفف في
الظل ويسحق ويعجن بدهن الحبة الخضراء وفانيذ ويؤخذ منه عند الغداة
وعند النوم قدر البندقة ويشرب عليه ثلثة اواق نبيذ اخر يؤخذ
الحسك اليابس المسحوق بماء الحسك الرطب في الشمس حتى يشرب ثلثة او
ثم يسقى منه ثلثة دراهم باوقية لبن ورد ربما نقع فيه قليل زنجبيل فيكون
عجيبا اخر يؤخذ الباقلى والحمص واللوبيا منقوعة كلها والبصل ويجعل
في القدر ساق ومن اللحم الحولي ساق ومن ادمغة الحمام والعصافير
ساق ويذر عليها ملح الاسقنقور والدارصيني والفرنجمشك ويصب
عليه ماء الجزر وحده او مع شيء من الماء ويطبخ منه ثم ينفض عليها
صفرة البيض لتقليل المني كل بارد رطب كبزر الخس والهندباء وبارد
يابس كالعدس والبلوط والجاورس وكل حامض بارد يابس كالحصرم

طرق شربة الحلبة

اللبن و

وانی طعام طرح علحده دارد
منم غلاف کرده
با دو طبق برنج منقش
[illegible] حمه دارد

والرمان الحامض والخل ونحوها **لادرار الطمث** الطمث مما
يدر الطمث اللوبيا اذا انقع وشرب ماءه واذا طبخ ذلك بالكرفس
وبزر السذاب والحرمل واما الحمص بالزيت اذا كان الحمص اسود
على ان الابيض ينفع منه وطبيخ الحلبة مع التمر اذا شرب والزنجبيل
المربى **لعسر الولادة** ينفع من عسر الولادة ايضا طبيخ الحلبة والتمر و
تحتمل مرق الاسفيدباج كثير الدسم من شحم الدجاج ودهن الورد
واحتقن بالصنوبر الحار مع الفانيذ والحلوا المتخذ بالسكر ودهن اللوز
وشرب دهن اللوز المسخن والعصيدة المتخذة من التمر ويحمل مارها الغا
الحلبة ويحمل ايضا شيء من قوة الصبر والكرنب جيد للنفسا وكذلك
يحرز على مار اللحم والارز والحمص والابزار وحشيش البقول **[illegible]** ينفعهن نقص حيضهن
ويحمل معها تدهنا وتلين سمن وشيء من ملح وينثر عليها دقيق الحواري
عجينا ويخبز **للنزف** الاشياء الباردة اليابسة مثل العدس ولحم
الماعز حصرمية والاشياء الحامضة من غير حدة ولا حرارة فان حبست
فتضاف مع جنسها يكون واذا احتمت حموضة وعفوصة فهي ملائمة مثل
الحصرم والعفص والسماق وان كانت حرارة فالافنطات والبوارد
الا فلحوم القبج والطيهوج وان كانت القوة ضعيفة فلحم الصيد
المشوي قليا ومطجنات بالابازير وبالكزبرة الكثيرة والنبيذ العا
ينفعهم وان لم يكن قابضا من الاصل فلينقع عجم الزبيب المدقوق
فيه فانه نافع جدا لمثل هذه الاحوال وانفع ما يكون تحتانه تادنا
اذا نقع فيه مع عجم الزبيب خبث الحديد وقشور الكندر والسك ويحبس
الطمث ودم البواسير اكثر السلاخات ويحسن اللون ويذهب الصفار و
ابتداء الاستسقاء وينفع المطحولين اذا شربوا منه على الريق **لاوجاع**
المفاصل اما الاوجاع المفاصل الحارة فلاهلية الصفراء والقريص
والاهال والخل زيت وما يتخذ بالحصرم والسماق والريباس ونحوها وقد
يهيأ لهم من لحم البقر سكباج ومن باقلي وسمك بخل او بماء رمان **واما**

لادرار الطمث

بالزنجبيل

لنزف الدم

قادب

تمادب

للبارده

٤

للباردة الكائنة من خلط في المادة حمص واسراق الطيهوجات المبزرة
والمطجنات وكل ما ليس بكثير الغذاء ويجب ان يحمى اصحاب اوجاع المفاصل
والنقرس اللحم فان كان ولا بد فلحم الطير الجبلي والارانب والغزلان وكل لحم
قليل الفضول لان امتلاك معالجة هذه العلة تقليل الغذاء والجوز واللوز
نقران النقرس جدا **للجرب** ينفع من الجرب الاغذية المتخذة من البقول
الباردة الرطبة والاحساء الدسمة والاسفيدباجات القليلة التوابل
والسويق وكذلك الشعير والحامضة كالسكباج والاكثار من الدسم و
سيما من دهن السمسم واللوز والسمن ونحوها مما ليس فيه كيفية حادة
وكثرة الشرب من الماء العذب **للحميات** اما المحميات المحرقة الحادة
من الصفراء والدم فتمام الغذاء ماء الشعير فانه يطفئ اللهيب ويغذي العليل
ويسكن الدم العكر الذي يغلي ويقمع الصفراء وينفع المبرسمين والماروقين
والرية والصدر ومع المثانة ومن السعال القديم والحديث ويرطب الدماغ
ويمنع صعود البخار الحار الصاعد اليه ويقطع العطش ويسقى منه اصحاب البطن
والحميات الحادة بجلاب قد خلط اوقية منه والجلاب اوقية ونصف لمن
غلب عليه المزاج او بماء الرمان المر وان كان البطن يابسا فبالسكر او با
لنضج المرتقى وان كان سعال فيطبخ معه عناب وسبستان وان كان سلاق
فبالسكر الطبرزد ولحرقة المثانة ايضا بالسرطان وللبرقان الكبدي
بالسكنجبين ولمن به اسهال يجعل معه ماء سويق الشعير مع طباشير وصمغ
ان كان به حرارة فاجعل فيه الجلنجبين وان القيت عليه شيئا نيلوفر
من الملح وهو حار وحرك كثيرا ونثرت عليه سكرا كان نافعا طيبا للنا
والرعف وان شدة ناره جار احمر وينبغي ان لا يغذى العليل في وقت
شدة الحمى وقت الحمى فان ذلك يكربه ولا ينبغي ان تغذى كل ساعة
فان ذلك يكثر قرقرة ونفخة وفي الحميات التي في غاية القصوى من
الحدة وهي التي لا تجاوز بحرانها الرابع ينبغي ان يمنع من الغذاء اصلا
لتتوفر القوة بكليتها على النضج مادة الحمى او مقاومتها ولا تتوزع بينها

بيان معرفة التمر في وجع المفاصل

للجرب

للحميات

منافع ماء الشعير

الماروقين
علة المراق

قهر م

في التغذية في الحميات التي في غاية القصوى

اشارات

الرقوم

وبين هضم الاغذية اذ لا يخاف عليها الضعف في هذه المدة وفي الثاني
دونها يقتصر فيها على الاشربة الغذائية كالجلاب وماء الشعير و
ماء الرمان وماء القرع وماء الخيار والسكنجبين الساذج والربوب الفواكه
والفواكه نفسها كالتفاح والرمان والاجاص ونحوها والتي في رتبتها دون
ذلك ايضا اذ الحقه يطعم العليل فيها ماء الشعير الغليظ وكشك الشعير بقند
والاحسا والبقول البادرة الرطبة مثل الاسفاناخ والبقلة الحمقا
واليمانية ونحوها والخبز المغسول والفتيت المنقوع في الماء البارد او الجلاب
او مياه الفواكه او في السكنجبين والخل زيت بدهن اللوز والتي ادون
من تلك المرتبة يطعم السمك الصغار جدا واجنحة الطياهيج والدراريج و
الفراريج مطبوخة مع كشك الشعير والماش المقشر والعدس والباقلي
المقشر ونحوها مع تلك البقول البادرة الرطبة محمضة وغير محمضة وهذه
ايضا اغذية المدقوقين والمسلولين ليحفظ عليهم قوامهم والادهان التي
يطيب ويديم بها المزورات اقواها واغذاها الية الحملان وشحم الماعز
ثم السمن البقري ثم المعزي ثم دهن اللوز ثم دهن المخيخ **واما** الحميات
المتطاولة الازمان المتباطئة البحران الداخلة في حدود الازمان
الغليظة المواد كالنائبة والربع فلا يحتمل القوة فيها تلطيف الغذاء لطول
مدتها على ان الجوع والسهر على الجوع والرياضة عليه ان لم يضعفها
في المنفعة من تحفة الحميات واذا كان الغذاء انما يراد لبقاء القوة
فيجب ان يغلظ في امثالها التدبير بالغذاء ليبقى القوة محفوظة ولا تخور
في تلك المدة الى ان ياتي المرض ثم بعد يختلف تلك الحميات في مراتب تغليظ
التدبير بحسب اصناف موادها واعراضها وقوة العليل وضعفه فمنها
يقرب تدبيرهم من التدبير اللطيف حتى يعطوا الخل زيت مع قليل من
والماء الحمص بكمون وشبت وبوارد متخذة من السلق والمري وتارة يخلط
يعطون رقاب الحملان زيرباجا وماء حمص بكمون وشبت وطبيخا او بالجملة
فلا بد لهم من الاغذية الملطفة على حسب شدة الحرارة وقلتها ولونه

بيان اغذية المدقوقين في الحميات

اغذية اصحاب حميات المزمنة

لا تخور
الا لا تهون ١٢

مقطعات

ملطفات

فائده

والخل والزيت

الخلط وغلظها ولطافتها فيحتاج في بعض الحميات النائبة وفي الربع والخمس
والسدس والنهربرية الى مقطعات مثل الخل والخردل والمري وكامخ الكبر
والصعتر والانجدان والشبت والحلتيت ونحوها وفي بعضها الى ما لان و
رخص من لحوم الطيور كالتذارج والفراريج والى ما خف واعتدل كالطياهيج
والدراريج والى ما هو اقوى منها مثل الدجج والجداء والحملان فالـ
افراط الاغذية الرطبة يوافق جميع المحمومين لا سيما الصبيان ومن قد
اعتاد ان يغتذي الاغذية الرطبة يعني انها تضاد الحمى التي هي حرارة
نارية يابسة ويشاكل كل رطب اللحم من المحمومين بالطبع او بالعادة وفي نفعهم
من وجهين فالاشياء المخففة التي تدخل في اغذية اصحاب الحميات العتيقة
من الملطفات مثل الكوامخ ونحوها انما يدخل من جهة التقطيع والجلاء
لاجل التخفيف والاغذية الحارة باعتدال الزائدة في الرطوبة فهي نافعة
جدا لاصحاب الربع خصوصا اذا ارتدت بتعديل حرارتهم في الابتداء فاما في
آخرها فلا بد من الملطفات المقطعة والزيرباجات التي هي الى الحلاوة
ومرقة الديك الهرم مما ينفعهم والاجود لهم ولاصحاب الحميات البلغمية
ان ياكلوا المقطعات والملطفات والصباغات الحارة والاسفيدباجات
المتبولة يوم يعرضون على العلاج وفي سائر الايام يغتذون بالغذاء الحسن
الكيموس مثل الجداء او الحملان والدجج ونحوها اسفيدباجا وزيرباجا وبما
يوافقهم من الحبوب والبقول الجيدة الخلط والابازير القلبية بقدر
ما يطيب القدور **مباردة** تصلح للحمى وقطف القرع والسلق يسلقان
ويعصران ويجعلان جميعا في المري والخل زيت ويجعلان ايضا في
اللبن الحامض مع دهن لوز حلو عند فرط الحرارة وكذلك يعمل باصول
السلق وبقلة الحمقاء واليمانية ونحوها **التفاحية** الحامضة يصلح
للناقهين واصحاب المرة يطبخ الدراريج والفراريج بملح وابزار وحمص حتى
يبلغ ثم يلقى عليها التفاح الحامض المقشر المنقى المطبوخ في ماء التفاح
الحامض ايضا ويلقى معه حزمة صغيرة من فوذنج وكرفس ونعنع ويقطع

فيه خيار وبصل وقرع وكزبرة رطبة **لون** يصلح لتليين الطبيعة
واطفاء المرة وتسكين حدة الدم يوخذ اجاص حريفي حامض فيغلي بالماء
ويصفى ماؤه بخرقة بعد ان يمرس ثم يلقى عليه ابزار مقلوة بدهن لوز او
شيرج وينثر عليه كزبرة وشونيز وكذلك يعمل بالحصرم ويقطع فيه هذا الطبيخ
لب الخيار والقرع **عدسية** نافعة للمحمومين يوخذ عدس مقشر فيغسل ثلث
غسلات بالماء ثم يقلى الابزار بدهن اللوز او السمسم فاذا فاحت رائحته
يلقى عليه العدس ويطبخ حتى يقارب النضج فان اردته مطلقا فاجعل
فيه قرعا او قضبان سلق او ورقات السمن المقدد وصب فيه ماء سلق
معصور وشيا من السكر وان اردته عاقلا فاجعل فيها حماض الاترج وصب
عليه الخل او ماء الرمان وشيا من سويق حب الرمان وشيا يسيرا
من كمون وكزبرة وقليلا من زعفران **زيرباجه** مزورة يصلح للمحمومين يوخذ
بصل وابزار رطب فيقطع ويدق في الهاون حتى يصير مثل العجين ويقلى بدهن
اللوز حتى يخرج ريح الابزار وينضج ثم يصب عليه ماء ويغلى غليتين
ويصب فيه من خل الخمر والسكر الابيض ما يعتدل طعمه وشيا يسيرا من الكزبرة
ولا ينبغي ان يحصل مالحا ويطيبه بكرويا وكمون قليل **لون** نافع للمحموم مع
استطلاق البطن واوجاع المفاصل الحارة يقلى البصل والابزار الرطب
ويلقى عليها العدس المقشر المطبوخ ويعدل بالسكر والخل ويلقى فيه
بقلة الحمقاء والحماض وسويق حب الرمان وربما صب فيه مكان الخل
ماء الرمان الحامض ولم يطرح فيه سكر وكان اعقل للبطن لا سيما اذا
كان طبع العليل مائلا الى الحموضة وربما عمل بفروج او دراج او بلحم الجدي
فان اردت من العدسية الصفراء ان لا يعقل البطن بل تطلقه صب
فيها ماء الشلق المغلي بدل الماء القراح وجعل فيها اوراق بقلة الحمقاء
وسكر وطيبت بكزبرة وكمون وزعفران مقدار دانق ويصلح ان يوكل حارة و
باردة والباردة انفع فهذه جمل الاشياء والدستورات في اطعمة المرضى ولنعالج
بطبايع الاغذية فيها محال ومتسع يولف بينها ويستخرج منها ما يوافق كل

مرض من الامراض الحزينة والاورام والبثور والاوبية وكل مزاج من
الامزجة وكل حال من حالات البدن ووقت من اوقات السنة وسن من
الاسنان وعند غلبة كل خلط من الاخلاط وفقنا الله تعالى بما هو اكثر
نفعا واعم فائدة وانتهى بنيا نا الى اخلص النيات وباعمالنا الى
احسن الاعمال انه هو المسدد
للصواب تم بعون الله تعالى في
يوم الخميس في شهر شوال سنة
على يد الضعيف الفقير
الحقير عبد العلي
الكاتب

عسل الشمع [illegible] ويصب الماء [illegible] الماء ويبقى [illegible] صافيا [illegible] الهاون [illegible]
[illegible] **صنعة** [illegible] الهاون [illegible]
[illegible] **استخراج** دهن [illegible]
[illegible] **الزوفا** الرطب [illegible] الماء [illegible]
[illegible] **استخراج** [illegible]
[illegible] **اصلاح** الزوبد القار [illegible]
[illegible] **استخراج** دخان الكندر [illegible]
[illegible] **تكليس** [illegible]
[illegible] **حرق** الزجاج [illegible]
[illegible] **حرق** السرطان [illegible]
[illegible] **احراق** البسد [illegible]
تحويلة وكذلك الرطان والزجاج ايضا **احراق** الياقوت واليشب [illegible]
استعمال الدبق اذا اردت استعمال الادوية فاقشره والقه في الهاون والق معه من حب الخروع المقشر بقدر
ما ضاره ثم ادقه بالعسل واعجن به الادوية فان كانت الادوية يابسة فاغسل الدبق بدهن السمسم
او الزيت واخلطه مع الادوية ٥

عاية

المراد

بلغ مقابلة صحيحة

كتاب اغذية الامراض لنجيب الدين محمد السمرقندي

بسم الله الرحمن الرحيم

الحمد لله رب العالمين والصلوة والسلام على نبينا المصطفى محمد وآله
اجمعين ٭ ان الله تعالى لما خلق نوع الانسان اعدل امزاجا من جميع الحيوانات
وجعل ذلك الاعتدال عريضا غير محصور في حد معين ولذلك اختلفت صورهم
وطبايعهم وامزجتهم واخلاقهم بخلاف ساير اصناف الحيوانات وجب ان
يكون اغذيتهم مختلفة كثيرة الاصناف مختلفة الطبايع خلاف ما عليه غذاء
ساير الحيوانات باصنافها ليصادف كل انسان ما يوافق مزاجه الاصلي و
العرضي الحادث كل وقت من ذي سبب يعرض له للطافة مزاجه وتاثره سريعا
مما يرد عليه فيحتاج كل وقت الى غذاء دون غذاء من اغذيته يوافق لحالة
شهوته ان لم يراع ذلك ولم ينل مشتهاه او ذلك التاثر اليسير متفاقم الامر
حتى اشرف على المرض ولذلك قالت الحكماء ان التخليط في زمن الصحة كالتدبير
في زمن المرض وليس المراد من التخليط الجمع بينهما في اكلة واحدة اذ من المحال
ان يوافق الصنفان من الاغذية معا في حالة واحدة والحاكم في اختيار الاغذية
في كل وقت شهوة الصحيح وعلمه بحالات بدنه وطبايع اغذيته فوجب على كل
من هو الطف طبعا واشد تاثرا من المؤثرات الغير الطبيعية له وبالضرورة
هو الاعقل من الناس والمخصوص بخصايص الانسانية دون اصحاب
الطبايع الكثيفة ان يعرف طبايع الاغذية والاشربة وخواصهما ومضارها
ليختار منها كل وقت ما هو اصلح لمزاجه واوفق لحاله فيدوم له كمال الصحة

این کتاب اغذیه الامراض من تصنیف نجیب الدین محمد سمرقندی
[illegible] طلا و لاجورد و تحریر [illegible]
جدول طلا [illegible]
[illegible] جدول [illegible] شده

دهوز

ويعرف نفعها عاجلا واجلا وقد جمعت كلام جالينوس واقاويل شارحي
كلامه في الاغذية وجميع ما يتناوله الانسان وفي طبايعها ومنافعها ومضارها
كل واحد منها وما وجدت شيئا من اسمائها اثبته في هذه المجلة ليكون الناظر
فيها مطلعا على كل ما قاله الاولون في الاغذية والاشربة ولا يفوته علم شيء
منها سيما مضارها ومنافعها والله الموفق **اول** ان الغذاء الحقيقي هو الذي يقوم
مقام ما يتحلل من جواهر اعضاء البدن ويصير بدلا لها ولذلك يكون من تلك
الاغذية المستحيلة اسمها من ذلك نصيب ويبقى كذلك في ثاني الحال بعد
مفارقة اجزائها التي لا يصلح للغذاء فمن الاغذية غليظة وهي التي اذا صار
جزء العضو يكون ذلك الجزء صلبا باقيا عسر التحلل وبالضرورة ان يكون
هذا الجنس من الاغذية غليظة عسرة الانهضام ويصلح لاصحاب الكد والتعب
ليصير اعضاؤهم امتن واصلب واقوى ولئلا يتحلل عنهم ويذوب سريعا
لكثرة الحركات ويكون هضمها عليهم اسهل لقوة حرارتهم ومنها لطيفة وهي
التي اذا صارت جزء عضو يكون ذلك الجزء لطيفا قوامه والطف جوهرا و
اسرع تحللا وبالضرورة ان يكون هذا الجنس من الاغذية لطيفة سريعة
الانهضام رخوة ويصلح للمترفين واصحاب الدعة للطافة اعضائهم و
لينها وعدم الاسباب المحللة من الكد والتعب وجودة هضمها فيهم ايضا
ولا يصلح هذا الجنس من الاغذية لاصحاب الكد والتعب لانهم لا يبقون
عليها ويتحلل عنهم بسرعة كما قال ابقراط كل ما يغذو سريعا دفعة يخرج
ايضا يكون سريعا اي خروجه بالتحللات المعقب منه اللين واصحة
قوتها كما لا يصلح الاغذية الغليظة لاصحاب الدعة والمترفين لعدم
احتياجهم اليها وقصور هضمها فيهم ومن الاغذية حارة وباردة ورطبة
ويابسة على قياس ما قيل في الغليظة واللطيفة اي اذا استحالت الى
الاعضاء وصارت غذاء حقيقيا يكون تلك الكيفيات باقية فيها الى
حين وللاغذية افعال الدواء النفسية من التسخين والتبريد والترطيب
والتجفيف والقبض والاسهال والادرار والنفع لعضو والمضرة لآخر

لا ينوقون

ومن ذلك اما لخواص الاغذية واختلاف طبايعها واما لاختلاف
امزجة الابدان والاعضاء واستعدادها لبعض تلك الاعراض دون بعض
واما لاجتماع بعض الاخلاط في الات الغذاء منها المفسدة لها والمزاحمة
اياها واما لاختلاف صنعتها واما لسوء ترتيب اكلها في المقادير
والاوقات ولذلك قد يكون الغذاء الواحد ضارا نافعا مسهلا قابضا
كالعسل مثلا فانه ينهضم في الابدان الباردة ويصير دما وفي الابدان الحارة
اليابسة يستحيل صفراء وهو ايضا متى وجد من الاحشاء فضل قوة على تنفيذ
الغذاء الى البدن وتقصيرا في الدفع عاوق الغذاء النفوذ فزاد البطن
جفافا ومتى وافق البطن على خلاف ذلك اطلق ومثل الكرنب والعدس
لانهما مركبا الاجزاء فيهما قوتان متضادتان فماء سهل وجرمهما
قابض ومتى اكلا مع مائهما فان وجدا البطن سريع الانطلاق بالطبع
اطلقا وان وجدا على خلاف ذلك امسكا لان احدى كيفيتهما اذا اتفق
بها اخرى مثلها من البدن معاونة تمنع غلبتها الاخرى وكذلك قد يوجد
غذا واحد مصحح لبدن ممرض لاخر مثل من خرج مزاجه عن الاعتدال مثلا
الى ثلث درجات من الحر من قبل الطبع او السن او غير ذلك فينبغي ان
يكون غذاؤه مايخرج عن الاعتدال الى ثلث درجات من البرد حتى اذا عملت
فيه حرارته القوية فصار غذاء بالفعل انخلع عما له من البرد وصار حارا
مشاكلا لجوهريته لان حفظ الصحة بالمثل ولو اغتذى به صاحب
المزاج البارد لاضر به واسقمه ببرده ولو اغتذى هو بهذا الحار تبدل
حرارة مزاجه لصار عند هضمه وعمل حرارته الغريزية فيه احر مما كان
وخرج عن مشابهة مزاجه فالاغذية انما تعتبر حالها لانها مشابهة للابدان
او مضادة لها عند صيرورتها غذاء بالفعل وعند تعريها عن الاسباب
المغيرة لها والعوارض اللاحقة بها ونحكم على الغذاء عند اضافتها الى
المعتدلة المزاج الفاضلة التركيب النقية من الفضول الحافظة للتدبير
ولا يثبت الحكم ولا يطلق القول باطلاقها دون ذلك والاغذية التي يغتذي

مسئلة نافعة

نشافهما

بها الانسان ستة انواع **الحبوب واللحمان والالبان والثمار**
السمك والبقول واولاها في المرتبة اولاها بالمقاربة عليها **الحبوب**
ومعا لها استمرار وهضمها لها المعدة من اللحمان واجود الحبوب في انواعها
اتمها ادراكا واملسها واكثرها امتلاءا واشدها اكتنازا او ابعدها اجافا
ذلك بينا نتنها وكثرة دقيقها واسرعها اشباعا واشفافا في الماء وانفا
ماينبت منها ويوجد فيها من الحبوب الغريبة لا قريبة العهد بالحصاد
لوجود الرطوبة الفضلية فيها ولا بعيدة لتحلل الرطوبة الطبيعية عنها فان
اجود ما يكون الحبوب كلها من بعد ان يحصد شهرا الى ستة اشهر والى تمام السنة
وما كان اعتق من ذلك فهو اسرع انهضاما الا بعد ان لا يكون قد عفن الا ان
غذاءه يكون اقل وما كان دون الستة الاشهر فهو اعسر انهضاما وغذاء
ثقيل لزج كثير الفضل ويصلح كل واحد منها بما يجب ان يصلح به فالانقاع
يكسبها رطوبة وبردا والسلق يذهب بحرارتها وعفوصتها والقلي يذهب رطوبتها
يجعلها ايبس واغلظ ويذهب عنها النفخ والرياح والطحن يجعلها اسرع
تغيرا في المعدة وانهضاما واسهل نفوذا في البدن والتقشير يجعلها ابطأ انهضاما
الا انه يجعلها اقوى واكثر غذاء واشد ملائمة لمزاج الانسان فان الله
جل وعز لما جعل الانسان لباب الحيوان جعل له من كل ما يغتذي به لبه
والحيوانات التي هي بمنزلة القشور قشره والنقع يكسر حرارتها ويفيدها
بردا والتمليح يذهب عنها التفاهة ويجعلها اطعم ويلطفها والتبزير
يذهب نفخها ويفيدها نفوذا الى الكبد والتخمير يجعلها الطف واسرع
نفوذا وابعد عن احداث السدد والخبز يجعلها اخف والذ وامرأ
والحنطة اشبه الحبوب مشاكلة لطبيعة الانسان واوفقها لهم واحمدها
غذاء لانها مقاربة للاعتدال الى الحرارة ما هي وحرارتها مشابهة لحرارة
الانسان واجودها المتوسطة في الصلابة والسخافة والبياض والحمرة و
اكثرها واغلظها غذاء ارزنها واشدها تلززا وحمرة وماكان منها
ابيض وخفيف الوزن فهو الطفها واقلها غذاء **الخبز** وافضل الخبز

من الحواري وهو الذي
ينخل ويقشر ٥

الحواري ما [illegible] حنطة [illegible]
ثم ينخل ٥

الحواري وهو [illegible]
كبياض العين في سواد
سواد سوادها
[illegible]

الحنطة ما اتخذ من الحوارى وهو لغة في عجين دقيقه وجعل فيه من الملح
البورق والخمير مقدار معتدل وخمر تخميرا جيدا واختبز في التنور
معتدل في غلظه ورقته وما اتخذ منه من الدشيش وهو الدقيق الكد
فما اخرج منه ما فيه من اللباب والسميذ فهو مع النخالة اقل غذاء
واسرع انحدارا وما اتخذ من السميذ فهو اكثر غذاء وابطاء انحدارا وما
اتخذ من دقيق لم ينخل لبابه ونخالته فهو الخشكار متوسط بينهما وارد
ويولد السوداء ويسرع بالهضم وما اتخذ من دقيق الحوارى وهو ما ينقى
في الغسل والبل فهو اقل غذاء من خبز السميذ واقل حرارة لاكتسابه برد
الماء واقل توليدا للسدد لقلة غلظه ولمن يجده لانه قد انقلب من الارضية
الى الهوائية يستدل عليه بخفته وانه لا يغوص في الماء فهو قريب من
قوة النشا وما اتخذ من دقيق قريب العهد بالطحن كان اسخن لبقاء الحرارة
النارية فيه والخبز الفتيت المغسول وهو الذي فتت ونقع في الماء وصب
عليه مرارا حتى بلغ غاية الانتفاخ منفخ مضعف المعدة مطلق للبطن
لا يحتمله الا اصحاب الامزجة الملتهبة الحارة وفي الاحوال والازمان
الحارة واحمد الفتيت ما اتخذ من الخبز المختمر الخبيز في التنور وجفف
في الظل حتى يكون كهيئة السويق ويلت بدهن اللوز واما الفتيت اليابس
المجفف خبزه في التنور فانه ردي بطيء الانهضام يحدر في التنور ربما
شديدا والخبز الفطير عسير هضمه وبطيء الانحدار ويسرع منه اوجاع
البطن والسدد واما المختمر فيسلم من هذه الخلال الا انه اقل لضعف
غذاء والخبز اللين اكثر غذاء واشد ترطيبا واسرع انحدارا واليابس على
خلاف ذلك وكلما كان الخبز اصغر وارق كان اقل غذاء واشد حبسا
للبطن لان النار يقوى عليه فتفنى رطوبته والخبز الذي من الحنطة
الحديثة يسمن بسرعة والخبز الحار حين يخرج من التنور بطيء الانحدار
لمكان الابخرة فيه محدث للعطش للحرارة العرضية التي فيه وانفع الخبز
اقله ضررا ما اكل بعد خبزه من الغد الى اخر النهار من اليوم الثالث فاذا صلب

السميذ ما نقي حنطته قبل ثم
طحن ويسمى ايضا خبز الموائد

للمعى

ابطا

الطابق المعتاد ولم يكن اكله بحمى بور وخبز التنور اوفق في سرعة الهضم والخابج
وخبز الفرن والطابق ردي عسر الهضم الا انه كثير الغذاء والقرص ينضجه
عن خبز التنور يصلح لاصحاب الكد والتعب وخبز الملة ارداه لما
يخالطه من الرماد وما طبخ على الطابق بالدهن ردي بطيء فاتل صنا
الخبز ايضا لما لان الدهن يمنع تحليل النار اياه فلذلك يعقل البطن
ويولد السدد وما عجن بدهن او لبن غليظ وخم كثير الغذاء **والاطرية**
باردة رطبة عسرة الانهضام يولد خلطا لزجا لانها تتخذ من عجين وغذاء
اذا استمرأت غذاء كثيرا وكذلك اللاخشة **سويق** الحنطة اغذا واليق
واعدل من سويق الشعير الا انه بطيء الانحدار كثير النفخ لا بد من خلط
يحلل ريحه وغسل بالماء الحار حتى يزيل نفخه واما السويق المتخذ من الحنطة
المسلوقة المقلوة فهو السلوق فهو اقل رياحا واسخن واغذا من النيء واما
النشا فهو بارد رطب لزج وهو من اوفق الاغذية لمن كان به سعال من
خشونة الحلق وقصبة الرية واما الحنطة المطبوخة فنفاخة ثقيلة عسرة
الانهضام وما يتولد منه في غاية اللزوجة والغلظ لاسيما متى كانت الحنطة
جيدة والحنطة المهروسة المطبوخة بالماء اغذا من النشا واكثر
تليينا للطبيعة واسما انا غير انها مولدة لخلط غليظ لزج فينبغي ان يجاد طبخها
ويطال لانقياد نضجها واما النخالة ففيها حرارة وجلاء وتنقية وتحليل
والماء الذي يتخذ من ماءها ينفع من السعال الرطب ويلين الحلق و
التكميد بها نفسها يحلل الرياح وكذلك الحنطة تعمل باللبن والحنطة
ينفع الاورام والدماميل اذا ضمد بها ممضوغا وضمادا والخبز المتخذ من
ضماد الحنطة بسبب الملح والخمير يجذب الاخلاط من القعر ويحللها انضجها
والشعير يتلو الحنطة في جودة الغذاء وغذاؤه اضعف واقل من غذاء
الحنطة الا انه اسرع انحدارا عن المعدة لانه اقل لزوجة وغلظا واجوده
ما كان ابيض كبيرا ثقيلا ممتلئا والشلت نوع منه بلا قشر وهو
اقرب الى الحنطة من سائر اصناف الشعير ويسمى شعير العاري وماء

الملقا الرماد الحار

رشته

فطير

ويسمى انابيق على الاورمة من النشا ثم يجف الطال
ما ويطبخ حتى يصير حار ينفع للسعال والتشنجات

ارطب والشعير نفسه بارد يابس في الدرجة الاولى اما نيه فلا
يزول عنه وكل ما عمل به فهو بارد واما تجفيفه فعلى اختلاف صنعته
فربما اخشف وربما رطب وربما لم يجفف ولم يرطب وذلك انه
قلي وعمل منه السويق زاد تجفيفه زيادة كثيرة واذا عمل منه كشك
وطبخ بالماء ذهب عنه يبسه واستفاد من الماء رطوبة ويرطب
البدن ترطيبا بينا واذا اتخذ منه خبز لم يجفف تجفيفا بينا ولم
يرطب ترطيبا بينا وفيه جلاء اذا قلي يذهب عنه والخبز المتخذ من الشعير
منفخ بارد يولد دما مائلا الى السوداء صالح للمحرورين ولمن يريد ان
ينقص لحمه وينفع من ضرر الحلاوات والدسومات والتوابل واما
سويقه فابرد من سويق الحنطة بمقدار ما الشعير ابرد منها واكثر
ترطيبا للمزاج وسويق الشعير وان كان ابرد من سويق الحنطة
فسويق الحنطة بكثرة ما يتشرب من الماء يبلغ من تطفيته وتبريده
للبدن مبلغا اكثر ولاستمالة ترطيبه فيكون ابلغ نفعا لمن يحتاج
الى ترطيب وسويق الشعير احود لمن يحتاج الى تطفية وتجفيف
واصلحهما ان يغليا بالماء غليا جيدا ثم يصبا على خرقة صفيقة
ليسيل عنهما الماء ويعصرا حتى يصير اكثرهما ثم يشربا بالسكر والماء البارد
فيقل نفخهما ويسرع انحدارهما وينفعان المحرورين والملتهبين
ويعقلان البطن ومن احب ماديته سويق الشعير ان يغسل
بالماء الحار مرارا ليذهب نفخه ويكون ذلك منه مقام طبخة ثم يغسل
بالماء البارد مرارا ليعود اليه برده والنقيع من السويق اسرع
انحدارا عن المعدة من المطبوخ الا ان المطبوخ اقل نفخا والنقيع
اصلح للمحرورين واقطع للعطش وان احتاج احد جائعا عن ملتوت تنفخ
ملئ المعدة من الرطوبة اذا لم يشرب على اثره ماء وان طبخ سويق الشعير
مع ماء ولبن قليل وخشخاش مقلو مسحوق وعمل منه شبيه بالحسو
نفع من به سحج الامعاء وذلك انه يسكن ما يهيج ويلجي الى كثرة

الكتبة بالصيم
حامه من الجابر
2600

في
اخذ

باقية

اى يقع ما يلجى الى كثرة
القيام ٦

القيام

مطلب في طبيعة ماء الشعير

القيام وعليك النوم وكشك الشعير المطبوخ بارد رطب وماء ماشد
تبريدا وترطيبا وجلبه موافقة للمحمومين ولاصحاب المزاج الحار ولمن
كان يجد عطشا وذلك لما فيه من الخلال المحمودة التي ليست في سائر الحبوب
غيره اذ المحموم لان مزاجه بعد الطبخ بارد رطب باعتدال مضاد لحرارة
الحمى المطبقة منضج للاخلاط المولدة لها مسكن للعطش بتبريده وترطيبه
وان روي ماؤه لزجا فليس هو في نفسه لزجا لكنه جلاء ثم صار سريع
نفوذه الى سائر الاعضاء ويخرج عن المعدة والامعاء سريعا وينفرغ
معه الاخلاط المحترقة والدليل على جلائه بنظف الوسخ من الجلد
ويستفرغ بالقيء اخلاطا لزجة وفيه قوام وملاسة بها يسكن حدة
الاخلاط ولذعها وفيه زلق اذا مر بالمريء والمعدة نفذ عنهما بخفة
ولم يلتصق منه بهما شيء كما يلتصق غيره من الاحساء ويبس ويجف بحرارة
الحمى او يحدث للمريض كربا وعطشا وفيه اتصال وملاسة بهما صار
المعدة تعمل فيه عملا مستويا وهو مع ذلك في طعمه حلاوة ولذاذة لا
يكرهه شاربه ولا يحدث عنه تهوع وليس يحدث رياحا كما يحدث سائر
الحبوب اذا احكمت صنعته وهو ان يؤخذ منه مكيال واحد منقى
في قدر برام نظيفة ويصب عليه من الماء العذب القليل خمسة عشر
مكيالا ويطبخ بنار معتدلة الى ان يبقى مكيالان ويجود دعكه بعد
حتى يختلط اختلاطا جيدا ثم يصفى بالمصفاة فذلك ماء كشك الشعير
في علل الكبد والطحال لا يوافق صاحبها ان يخلط به في ماء الكشك الشعير
عسل او سكر لان هذه الاعضاء يتنظف عند استعمال الاشياء الحلوة و
كشك الشعير ادر للبول من كشك الحنطة ويدر اللبن اذا طبخ مع بزر
الرازيانج وينفع من الحميات الباردة اذا طبخ مع اصول الكرفس و
الرازيانج ومن شطر الغب اذا اخذ مع السكنجبين السكري ومما
الشعير غير المقشور ينفع من به حمى حادة ويحتاج الى تليين لطيف و
الى تليين بطنه وبدر بوله وينبغي ان يحذر على هذه الصفة يؤخذ الشعير

له

فيغسل ويصب عليه ماء ويوضع على النار فاذا اسخن الماء صب عنه و
الق عليه ماء غيره مسخن ويطبخ حتى ينفطر ثم يصفى لذلك الماء ويترك
ويلقى عليه سكر ويشرب وغذاء كشك الشعير ليس ينقص عن غذاء
الخبز الجيد كثير نقصان ويولد الدم الجيد ودقيق الشعير يقصد به مع
السفرجل والخل على النقرس فيمنع سيلان الفضول الى المفاصل ثم الكلا

شتر

فايدة دقيق الشعير

يليه **الارز** وهو حب خفيف الغذاء جيد حسن الاستمراء يصلح
لاكثر الطبايع عامة الاوقات وهو اقل غذاء من الحنطة واما طبعه فقد
اتفقوا على يبسه وانه يابس في الدرجة الثانية واختلفوا في حرارته
وبرودته فقيل انه بارد في الدرجة الاولى وقيل انه حار في الدرجة الاولى و
وقيل هو قريب من الاعتدال وزعم قوم انه يسخن ابدان المحرورين وهذا

المواد

هو المعقول من فعله بتجربة وقياسا اما ذلك فبسبب لزوجته ويبسه فانه
اذا عملت فيه الحرارة القوية في ابدان المحرورين ازداد لزوجة ويبسا
ويبخر مزاجه لان الاشياء اللزجة من القليلة الرطوبة واليابسة
سريعة التسخن والاحتراق من الحرارة القوية كما نشاهد من حالها على
النار مثل الناطف ونحوه من الاطعمة اللزجة والغليظة فهو اذا لم يسخن بما كسبته
الحرارة في تلك المضايق بلزوجته ويحول بين الماء وبين الكبد فيسخن المحرور
بالذات وبالعرض معا واما في المبرودين المرطوبين فيقل يبسه ولزوجته
لاستفراغ الرطوبات فيميل مزاجه عن الاعتدال الى البرودة او نقص
ابرد مما كان على احد الرايين فيتبرد واوفق ما يكون الارز اذا كان
الهواء رطبا وكانت المعدة شديدة الشهوة للطعام وهو يطلق الاخلاط
ويحبس الطبيعة حبسا معتدلا ومما يعين على الحرارة اللذيذة الكثيرة الخلط
وان ينقع في ماء النخالة ليلة او يطبخ بماء القرطم ومما يعين على امساكه
يقوي قبضه ان يتخذ منه غير مغسول ويحمص دهنه الاحمر ويقلى ويخلط
الجاورس ويحتم ينجع للمعاغر فاما متى كان الارز ابيض وطبخ بعد ان
يغسل غسلا جيدا ليفارق عنه ما كان يخالطه من القشر بدهن اللوز

وجه احداث حرارة الارز

او

او السمن او الشيرج او الالية لم يكن له ضرر في حصر الطبيعة واذا طبخ بالماء
واللبن الحليب يصير غذاء جيدا كثير الغذاء معتدلا في الرطوبة واليبس
لان رطوبة اللبن يختلط بيبس الارز فيجعله معتدلا ويزيد حينئذ في المني
وخصب البدن ونضارة اللون وخاصة اذا اكل بالسكر ويصفي اللون
والارز ردي لمن يتاذى بالقولنج والسدد نافع للسحج الصفراوي وقروح
الامعاء وعند ذلك ينبغي ان يقلى ويطبخ حتى يتهرى او يصير بمنزلة ما كشك
الشعير ويحشى بقدر كل الارز المطبوخ بالسماق ويحقن للقصد الى عقل
البطن ومع الرايب في بعض الاحوال للمطفية وتسكين العطش وذلك
بعد جودة طبخ الارز نفسه وقد يطلى الارز بماء البطيخ على الكلف
واما خبز الارز فهو اعسر هضما وابطا خروجا من خبز الحنطة ولذلك قد
وقف الناس منه بالتجربة على ذلك فلا ياكلونه الا مع المالح والدسم
الكثير واللبن او مع الشهد وذلك انهم متى لم ياكلوه مع هذه الاشيا
عظم ضرره وكان منه القولنج الثقلي والريحي وليس يجترئ احد منهم
على ان ياكل مع ماء الحصرم او مع الحنطة ونحوها وهو سريع الى توليد
السدد في الكبد والطحال ومما يدفع ذلك ان يؤدم بمخلل الكبر والكرفس
السداب **في الجاورس** واما الجاورس وهو الدخن والذرة فكلها باردة في
الدرجة الاولى يابسة في اخر الثانية الى الثالثة قليلة الغذاء بطيئة
الهضم عاقلة للبطن مجففة للبدن والدم المتولد عنها ليس بجيد
انما يحتاج اليها من يحتاج الى تجفيف معدته وتنشيفها وليس يحتاج
الى غذاء كثير ثم يحتاج اليها متى كان الهواء رطبا وكانت شهوة الطعام
في المعدة كثيرة وينتفع بها حيث يراد عقل الطبيعة وتجفيف البدن
ويمكن ان يغتذي به المستسقون والمترهلون واجود ما يؤكل
للاصحاء اذا طبخت بالدسم والزيت واذا طبخت باللبن كان اجود وان
طبخ باللبن وماء النخالة السميذ ودهن اللوز الحلو صار غذاء محمودا
وقل تيبيسه للطبيعة وان اخذنا الجاورس وهو بادي فيحمى ويربو

بالماء وصفي ثم طبخ كان اسرع انهضاما وعقل البطن لا محالة وان
طبخ وهو صحيح كما هو عادة اكثر الناس كان اعسر انهضاما وكثيرا ما يطلق
البطن ولا يعقله ويخرج في البراز ولم ينفذ كثير بعينه والجاورس
افضل في جميع حالاته من الدخن وذلك انه الذ واقل انطلاقا في الانهضام
وحبسا للطبيعة واكثر غذاء ويدر البول مع برده ويبسه وذلك لخاصية
فيه ولا يبعد ان يكون ذلك لشدة امساكه للبطن وحبس الجلوس في
الامعاء الى ان تحدث جميع ما فيه من المائية وقيل في تغذيته الماء الذي طبخ
به الجاورس انه ينبغي ان يكون يطبخ الرطل من الجاورس بعشرة ارطال
ماء والدخن اقوى قبضا واقل غذاء من الجاورس والخبز المتخذ من
الجميع اشد امساكا للبطن منهما نفسهما واقل غذاء من حبتيهما الحبوب التي
تتخذ منها الخبز لبرودتهما وعدم اللدونة والدسومة ثم اللزوجة
وان كمد بالجاورس في كيس على المواضع التي يحتاج الى التجفيف سخنا
فللذع نفع غاية النفع **العدس** واما العدس جرمه وجوهره كثيف ماهو
فمولد للدم الغليظ الاسود يورث ادمانه الامراض السوداوية وهو
بطيء الانهضام مولد للرياح يري احلاما ردية ويضر بالاعضاء
العصبانية وهو ايضا قليل الغذاء عديم اللذة لعدم الدسومة واللزوجة
يجفف البدن ويقطع الباءة ويسكن الدم ويغلظه ويطفيه ويبرده
فلذلك يقل الطمث ويمسك درور البول الحادث من الحرارة وهو
قابض وقشره امتن وفيه ايضا قوة مخالطة للقوة القابضة مضادة
لها ولذلك ماءه يسهل وجرمه يحبس واما طبعه فبارد في الاولى
يابس في الثانية وقيل معتدل في الحرارة والبرودة وقيل في قشره حرارة و
حدة ويمكن ان يكون سبب اسهال مائية تلك الحدة والحرارة التي تحلل
في الماء ولا مدخل لقشره في التغذية واجوده ما يلين بسرعة في الطبخ وكان
عريضا في شكله واذا نقع لم يسود الماء ونوع من العدس يدعى عينيكا كون لونه
احمر اللون ظاهر الحرارة يقال له العدس المر وهو يدر البول والطمث ويدرن

بما فيه من المائية الى الكبد ويخرج بالبول
كما ان الاكثار منه يسهله بعلل
البول لرعاية ال[illegible] اللطيف
وافراد صح صح

فائدة

عدس المر

ازني بنو نهر اوقيز

اجو

مصلحات العدس

اجود ما يصلح به العدس ان يطبخ مع كشك الشعير لمضادته اياه و
خصوصا اذا طرح فيه صعتر ونعنع ليزيل نفخه ويسرع انهضامه وقد يطبخ
مع السلق لمضادته ايضا ولا فائدة في سرعة الانحدار ومع الخبازي و
القثا والقرع وينبغي اذا طبخ مع كشك الشعير ان يكون الكشك اقل
منه لانه ينفخ ويحلل في المعدة يخالف العدس ويطبخ ايضا مع العناب
والخل ليتقوى تغليظه للدم وقد يطيب بماء ملح ومري وزيت ليزيد
تليينه للبطن وقد يقوى قبضه وامساكه للبطن بان يقلى ويغلى في
الماء ويصب عنه الماء مرتين ثم يطبخ بالخل والكزبرة والسفرجل و
الورد ويداويه بماء اوماء الرمان المز وماء الحصرم والسماق او بقلة
الحمقاء والعدس يحتاج اذا طبخ ان يلقى على الرطل منه سبعة ارطال ماء و
من اسوء ما اتخذ منه لحم المملح لانه يزيد في غلظه ويبوسته فاما اللحم الكثير
السمين فيحمي دمه وهو من اوفق الاغذية لاصحاب الذرب والخلفة
التي من قروح الامعاء ومن ابلغ الاشياء في حبس الطمث ويصلح لبثور
الفم وليس يوافق العدس الا من كان في بدنه فضول مائية فاما من كان
يابس البدن نحيفا مائلا الى السوداء او كان دمه غليظا فهو اردى الاشياء
له لانه يولد الامراض السوداوية سريعا وهو يفتق النحيف الصحيح للتجفيف
وينفع البصر اذا كانت به افة من رطوبة ولا ينبغي ان يطبخ العدس بشيء
حلو لانه يزيد غلظه **في الباقلى** ان جرم الباقلى ليس بكثيف بل هو رخو
سخيف خفيف الوزن ولذلك ليس يتولد منه لحم لمن رعيه جلاد وسمنة
الخلاء والدم المتولد منه ليس برديء ولا يحدث منه سدد وهو من
الاغذية التي تحفظ الصحة ويزيد اللحم ويخصب البدن وهو نفاخ
من الحبوب في ذلك ولا يزول نفخه بكثرة الطبخ كما في كشك الشعير
وليس نفخه مقصورا على المعدة والامعاء بل يحدث كثيرا ويمتد في
جميع البدن وسدرا وثقل الراس ويري احلاما مشوشة ومما يقلل نفخه
ان يطبخ طبخا قويا بعد الانبات والفلق والقشر ويؤكل وهو حار

وهو اغلظ واعسر هضما من كشك الشعير وكذلك
غذاؤه اكثر من غذاء كشك الشعير
صح

ارضى السعي [illegible]
الى حضرت [illegible]

باقلى الرطب

الخصلتين

شئ مما يسخن ويلطف وهو بيرة ويخفف مثل الشعير الا انه في هاتين
الخلتين قريب من الاعتدال والباقلى الرطب الطرى بارد رطب في الدرجة
الاولى وغذاوه اقل وانحداره اسرع ونفخه اكثر يكثر البلغم في المعدة و
الامعاء ويهيج فيهما الرياح وفيه شئ من المرارة والقبض بهما يحرش الفم ويخشن
الحلق ويحدث الحكة والباقلى ردى لمن يتاذى بالقولنج الريحي والغثى و
قرز وبياض ولذلك ينفع المطبوخ بقشره في خل ممزوج من الذرب والنحو
اما جرمه فلما فيه من الجلاء تذهبين على نفث الرطوبة من الصدر والرئة
ان اكل بجيس ملح او شرب ماء ، وينفع اصحاب السعال ويلين الحلق ويمنع
النوازل الرقيقة التى تنزل من الراس فيكون عنها السعال المقلق
بالليل من ترطيبه وللجلاء ايضا ينقى الكلف ولما حبر ا فنفخه حلا كثيرة
الصعود الى الراس مشغل لم فمن كان ضعيف الراس فالاجود ان لا يقربه
فان اضطر الى اكله فمع الامراق الدسمة ومع الكرويا والكمون والصعتر
السذاب لكسر نفخه والدسومات يسهل خروجه من البطن ويقلل من
صعود بخاره الى الراس وربما يسرع بخروجه ويمنع ايضا من نفخه اكله بالملح
الجريش والاصطباغ بالمرى من بعده لكن والمدافعة لشرب ماء البارد عليه
وضماد دقيق الباقلى بالخل والعسل ينفع من الفسوخ الحادثة في الاعضاء
وسويق الشعير ينفع من الاورام الحادثة من الضربة وهو مع بعض الضما
البارده ضماد نافع من الاورام الحارة الحادثة في الانثيين والثديين
في الحمص الحرم الحمص عسر الانهضام كثير الغذاء والدم المتولد
منه ليس بجيد ونفخه ليس بدون نفخ الباقلى وفيه من قوة الجلاء اكثر
مما في الباقلى حتى انه يدر البول والطمث ويلين البطن وينقى الكبد
الطحال والصدر والكلى ويعين على خروج الجنين ويفتت حصاة الكلى
والمثانة وفيه جوهران مختلفان لذا اطبخ فارقاه وصار في الماء احدهما
حلو يدر البول والاخر مالح يلين الطبع ويمكن ان يكون هذا المعنى
سبب الفاشية في الفذو مع اللحم ولذلك قيل ان الحمص يعين في اللحم المغيط

ملين البطن

الحمص

والخلل جمع الخلة والبيرة

قا

الحمية في العجين والخل في الادهن والماء المطبوخ فيه الحمص مع الكمون والدارصيني
والشبث يكون مسخنا ملطفا مقطعا للاخلاط الغليظة مفتتا للحصى نافعا
من الامراض البلغمية والرياح الغليظة ووجع الظهر ومن اراد اكله سلوقا
من غير حاجة الى الباءة فليأكله بالسعتر والملح والفوتنج ونوع من الحمص يفتت
الحجارة التى في المثانة والكلى وهذا النوع منهما سود صغير والاجود ان تحسى
الماء الذى طبخ فيه فقط وخاصة اذا طبخ معه الكرفس والفجل وصب عليه
دهن اللوز وهو اشد حرارة من الابيض والحمص الابيض حار في اخر الدرجة
الاولى رطب في وسطها ورطوبته ممازجة لجرمه ممازجة تعسر على هضم حرارة
المعدة تمييزها وحلها حتى يصير رياحا فلهذا السبب يكون اكثر نفخه في العروق
ولذلك يهيج شهوة الجماع ويزيد في المنى واللبن ويحسن اللون ويسمن خاصة اذا
خلط بالباقلى واذا نقع بالماء واكل على الريق نيا يحدث الانعاظ ودقيقه يحلل
الاورام الحادثة في الاذنين والبيضتين اذا اصلبت ويجلو الجرب والقوبا والكلف
وبعد فالوبياء افضل من كل شئ لشدة اختلاط رطوبته باجزائه وعسر تحللها
مع غلظه وكثرة غذائه ويحون على القلب ويصل الى الرية صابرا على تلك الحرارة
حافظا لرطوبته فيغذو الرية غذاء رطبا قويا ولذلك ينفع الحسا المتخذ
منه ومن اللبن من جفت ريته وقصبته والمقلو منه ومن الباقلى اقل نفخا و
ابطأ انحدارا واشد غلظا والرطب منه منفخ بطى الهضم مولد للفضول في المعدة
والامعاء ولا ينبغى ان يشرب عليه الماء ساعة يوكل لئلا يكثر نفخه واما حبه
فبطى الانهضام جدا لا يكاد ينزل ولذلك ينبغى ان يكثر ملحه او يوكل بالملح
الكثير او يطرح في امراق الاسفيدباجات المالحة الدسمة جدا فانه متى لم يفعل
ذلك ولد اوجاعا في المعدة صعبة ويحدث الثقل وعسر خروجه والم
الكلى والامعاء وقد قيل انه لا ينبغى ان يوكل الحمص قبل الطعام ولا بعده لكن
في وسطه منه واظن ذلك لاجتماع الخلال الثلث فيه رداوة الدم المتولد
منه وعدم اسباب التاخير وعدم اسباب التقديم كالقبض والامساك
والتليين والازلاق لان القوة الجالية التى فيه تزيد عند الطبخ وتذهب

او كالهضم فيها

اى حرارة القلب

الحمص يذهب بالقوبا **في الماش** الماش محمود الكيموس خصوصًا المقشر وهو
قريب من الباقلى الا انه لا ينفخ نفخة الباقلى وليس معه من قوة الجلاء ما
للباقلى ولذلك هو ابطأ انحدارًا منه وغذاؤه اقل من غذاء الباقلى ويتخذ من
الماش حسو يصلح لاصحاب النزلات والسعال كما يتخذ من الباقلى وهو بارد
في الدرجة الاولى معتدل في الرطوبة واليبس عند من لم الى اليبس اقرب وخاصة
غير مقشر لان في قشره عفوصة وبرودة دون برد العدس وماء الماش
يلين الطبيعة وجرمه يحبس وخاصة اذا طبخ مرتين وطيب بالخل الحاد
السماق او بحب الرمان او بماء الحصرم وهو غذاء خفيف جيد للمحمومين اذا
طبخ بدهن اللوز الحلو مع البقول الموافقة لذلك وافضل اوقات استعماله
الصيف وهو صالح للمحرورين ومن يحتاج الى تدبير لطيف لانه يبرد ويغذو غذاء
ليس بالكثير واصلاحه للمبرودين ان يطبخ بماء القرطم وهو ضماد نافع على
الرض والفسخ والوهن **في الترمس** اما الترمس فانه قبل ان يطيب بمرارة لا
غذاء وذلك انه قوي المرارة واذا نقع وصب ماؤه مرات او طبخ بالماء والملح
حتى يذهب مرارته كان احد الحبوب التي يغتذى بها وهو غليظ عسر
الانهضام بطيء الانحدار لان جرمه صلب ايضًا يتولد منه خلط غليظ خام
ان لم يستحكم هضمه فاذا انهضم كان غذاؤه غذاء كثيرًا ولذلك صار موافقًا
لاصحاب الكد والتعب ومما يعين على هضمه ان يطبخ بالماء والملح والصعتر
والانجدان والفوذنج ويصب عليه المري والزيت وليس الدم المتولد منه
برديء فهو بهذا افضل من العدس والباقلى بجيده اقل من جيده وهو مما لا يعين
على اطلاق البطن ولا على حبسه وان ترك فيه مرارة يسيرة ولم يبالغ في تنقيته
اسرع في الانحدار عن المعدة وقتل الدود التي في الامعاء وهو حار في الاولى
يابس في الثانية واذا اكل نيًا بمرارته يدر البول والطمث ويسقط الاجنة شربًا
وحده يخرج الحيات وحب القرع لعوقًا مع العسل وضمادًا على البطن ويفتح
السدد من الرئة والكبد والطحال وماؤه ابلغ في هذه الافعال من جرمه لا
سيما مع السذاب والفلفل ويحلل الخنازير والصلابات اذا وضع عليها مطبوخًا

بلغ

بالخل والعسل وينفع من عرق النسا والجرب والبهق والاكلة ويفتح افواه
البواسير **في اللوبيا** ان اللوبيا كثير الرياح والنفخ ونفخه اقل من نفخ الباقلى
وقريب الماش وانحداره من البطن وخروجه اسرع من خروج الماش الا ان
رطوبته كثيرة والدم المتولد منه اقل جودة من الدم المتولد من الماش و
اغلظ واقرب من البلغم وهو حار رطب في الدرجة الاولى يخصب ويهيج الباءة
ويدر البول والطمث وخاصة اللوبياء الاحمر لان فيه حرارة وتلطيفا
يلطف الاخلاط بعض التلطيف ويلين البطن ويسوء الراس ويري احلامًا
رديئة واللوبيا ليس بصالح للمعدة يغثي ويبخر ولذلك ينبغي ان يؤكل بالخل و
الخردل ويذهبان ايضًا بما فيه من ثقل النفس ويطيبانه ويهيئانه الى الطبيعة
ويسرعان باخراجه من البطن والسذاب يكسر نفخه ورياحه وان اكل اللوبيا
طريًا مع غلفه كما هو عادة اكثر الناس كان غذاؤه اقل الا ان انحداره و
خروجه اسرع لا سيما اذا اكل حارًا مع المري ومما يعين على هضمه ويقلل نفخه
الملح والصعتر والفلفل واستعمال الاحمر منه في المقيئات لتنقيته وتغليته
ويلطف للاخلاط بعض التلطيف **في الجلبان** الجلبان مجفف قليل
الغذاء رديء الدم يولد خلطًا سوداويًا ويضر بالعصب وهو بارد في الدرجة
الاولى يابس في الثانية فان اضطر الى ادمان اكله او خبزه فليلحق مضرته
بالاكثار معه من الحلواء والدسم ونقض البدن من السوداء ومرخ خرز العنق
والظهر ومخارج الاعصاب بالادهان الحارة العطرة المقوية والاستحمام
بالماء العذب الفاتر ثم الوقوع بعقبه في الماء البارد ليسلم من مضرته للعصب
وتغليظه للحواس وتوليده للسوداء **في البلوط** وقد يتخذ من البلوط خبز و
هو عاقل للطبيعة جدًا وليس يسلم خاصة من لم يعتد من مضرة ادمانه الا
بالاكثار من الدسم والحلو والاشربة الحلوة وهو بطيء الانهضام منفخ في
البطن الاسفل وطبعه بارد في الاولى يابس في الثانية والشاهبلوط اكثر
غذاء لما فيه من الحلاوة واسرع خروجًا بالاضافة الى البلوط واكثر رياحًا
منه وهو حار يابس في الاولى يمنع النزف ويغزر البول وعسى ان يكون لقبضه

والسذاب والمري فان الملح يمنع تبخره
الى الراس وتولده الغثي والمري
والخردل صح م

يقال له بالفارسية ملك
وبلسان ما وراء النهر سنك
مشك

جلبان الجنابه
مزنك

الاذم

بلغ

واماكه للبطن كما ذكر في الجاورس **في الحبوب والبزور والنوى**
[illegible] منها الحلبة وهي مصدعة مغثية لا سيما ان اكلت بغير خبز و
ليس الخلط المتولد منه بجيد وفيها سخونة ملينة وفيها جلاء ينضج الا
للدمغ وماؤها المغلي المصفى اذا خلط بالعسل القليل وشرب فانه يحدر
جميع الاخلاط الردية التي في الامعاء ويحدر الطمث ودم النفاس وان طبخت
مع التين والتمر واخذ ماؤها وتقوم بالعسل ولعق فانه يصفي الصوت و
يلين الحلق ويحلل البلغم الغليظ وينفع السعال العتيق والربو والمنوقة منها
اذا اكلت وحدها قبل الطعام مع مري وخل اعانت على اطلاق البطن و
ان اكلت مع الخبز على طريق ما يتأدم به كان تليينها للبطن اقل وهي حار
في الدرجة الثانية يابسة في الاولى فاذا انبتت نقصت فيها هاتين الخلتين
جميعا وقد يؤكل اصلها قبل ان تبزر بخل ومري وهي ايضا يصدع اذ اكثر
منها الا انها تنفع المعدة التي فيها عفن والحلبة تحلل الاورام الصلبة
والبلغمية وتنقي الخزاز وتحسن رائحة البدن **ومنها السمسم** وهو اكثر البزور
دهنا والصحيح منه لا ينهضم البتة والمدقوق لزج بطيء الانهضام يغثي ويرخي
المعدة ويسقط الشهوة ويبقي النكهة ويولد خلطا غليظا لزجا واصلاحه
ان يقلى او يؤكل بالعسل وهو حار في الاولى رطب في الثانية يسمن البدن
وغير المقشور منه اسرع انحدارا والمقشور اكثر تسمينا ودهنه يسكن
حرقة المعدة وحدة الاخلاط ويلين تشنج الاعصاب وينفع الشقاق و
الخشونة والحكة الا انه يرخي المعدة **ومنها الخشخاش** وقوته التبريد وتقليل
يبس ولذلك ينوم تنويما معتدلا قصدا وينفع من يتحلب من راسه نزلة
رقيقة حادة ويسكن السعال الحادث من الحرارة وليس يصل منه الى البدن
كثير غذاء والاجود ان يؤكل مع العسل والسكر وهو بطيء الانهضام بارد في
الثانية يابس في الاولى ينفع من نفث الدم ويحبس البطن ومع العسل يزيد
في المني ويشبه ان يكون ذلك لمتانة جوهره مع دسمية فيه ويغلظ المني ويحبسه
حتى لا يتحلل بسرعة فيزيد فيه بالعرض اكثر مما يزيد فيه بالذات ونباته ابرد

شنبليلة

ودهان المطحون الغير المنزوع الدهن
الرمشي وما العاكسه
اردو
محمد

من حبه **ومنها بزر الكتان** وهو ردي للمعدة عسر الانهضام نفاخ وما ينال البدن
منه من الغذاء يسير والمقلو منه يعقل البطن ويدر البول وينفع مع
العسل من السعال البلغمي يجلو وينضج ويعين على النفث وهو حار في الدرجة
الاولى معتدل في الرطوبة واليبس يعين على الباه اذا اكل منه مقدار
كثير مع العسل والفلفل وهو ردي للمعدة مسكن للاوجاع نافع من
الاظفار المتشققة والمبيضة ضمادا مع الموم والعسل **ومنها
الشهدانج** وهو عسر الانهضام ردي للمعدة مصدع يبخر انحلاله قويا ويرتفع
منه الى الراس بخار حار دخاني يظلم البصر الا انه يلطف ويدر البول و
يحلل النفخ والرياح وهو حار في الثانية يابس في الثالثة يجفف المني لشدة
يبسه والدم المتولد منه ردي ويدفع مضرته اللوز والخشخاش والسكر و
السكنجبين ان شرب بعده ودهنه يشفي البلة التي تترشح من الاذن وعصارة
ورقه ينفع من وجع الاذن الحادث من البرودة ويسقي الخزاز ويطول الشعر
يستعمل الاسعوطا بالتين او صلاقة في مرقة الديك العتيق او مطبوخا فيه و
انجذابه قوي وما ينال منه البدن من الغذاء يسير وهو حار في الثانية
يابس في الاولى ردي في المعدة **ومنها** بزر القثاء والقند والبطيخ وهذه
البزور تلين البطن وتدر البول وتنفع السعال الحادث من الحرارة وما
ينال منه البدن من الغذاء يسير **ومنها بزر الفنجنكشت** وقد يأكل
بعض الناس هذا مقلوا يريد به تسكين شهوة الجماع وما ينال منه البدن
من الغذاء يسير مجفف مسخن محلل للرياح بقوة وبهذه الاسباب كلها
يصلح لمن يتعفف عن الجماع وليس يصدع كما يصدع الشهدانج لا سيما اذا قلي
والمقلو اكثر تحليلا للرياح وهو حار يابس في الدرجة الثانية وقوته ملطفة
وفيه ايضا قبض فلذلك يصلح للسدد في الكبد والطحال لان الخلط المسدد
اذا لطف وذاب يحتاج الى قوة الاعضاء التي تدفع عن نفسها والقبض يقوي الاعضاء
ويعينها **ومنها القلقل** وهو حار رطب زائد في الجماع ولا سيما اذا خلط
بالسمسم وعجن بالعسل الطبرزد والفانيد وليس بمصدع ولا الخلط الذي
لزاله ماه الحلبي

ويقال الورد في حرير كبابه وودان
ودرن الكبار ومنه ط
الا [illegible]
[illegible]

بدل ادارد درخت **ومنها القرطم** وهو ملين
للبطن مسهل للبلغم اذا احذ منه اوقية بالماء و
العسل صح

ولانه ردی وان قلی کان احمدها الاکثار منه یتخم ثم تهیف بهذه الحبوب بالنحو
ینتذی به الانسان في اللحمان فاما اللحوم فانها اقوى انواع الاغذية غذاء
ولذلك صار الحيوانات التي يغتذي بها اقوى واشد صولة وتهورا لما انها لب
وتصاده وكذلك الامم التي جرت عادتهم من الناس بالاستكثار منها
غير ان هضمها يصعب الا من كانت القوة الهاضمة منه قوية ولذلك يمنع
المرضى وخاصة المحمومون منها لعجز قواهم عن هضمها وتزايد حماتهم بها و
عدم حاجتهم الى الغذاء القوى ايو مرون بالاخف منها ويمنعون من اغذية
الاستحمام الا نزرا واصحاب الكد والتعب ولا يحتمل ادمانها غيرهم لانه
يتولد منها دم صحيح متين كثير وذلك لان اللحم متركب من الدم وهو دم جامد
فاذا انحلت القوة الهاضمة على هضمه واستحال عاد اكثره دما وقلت
الفضلة اليابسة التي تخرج منه لان عامة ما في اللحم يصير غذاء بخلاف الحبوب
ولذلك قيل اللحم اول الطعام نحو او اللحوم كلها حارة رطبة تختلف بحسب اختلاف
اجناس الحيوانات وازمانها ومواضعها ومزاجها وسمنها وكثرة حركتها وقلتها
واختلاف اعضائها فلحوم الحيوانات الكبيرة الجثة اغلظ واعسر هضما
ولحوم الحيوانات الطيبة الرايحة من المراتع والطيور قريبة من طبيعة
الانسان ملائمة لها والخصيان منها اوفق من الفحولة والاناث فان الفحولة
لمكان سفادها يكون لحومها عضلية مسيخة والاناث لمكان ولادها يكون
معروضة الرطوبة التي فيها يوجد العذوبة والدسومة وذلك لان الولادة
في الاناث بمنزلة السفاد في الذكورة فان كلا من السببين ياخذ من جوهر
اجساد الحيوانات ولباب اعضائها الذي يكون سبب حسنها ولحوم الحولى
من الحيوانات صلبة عضلية بطيئة الانهضام قليلة الغذاء مسيخة الطعم
لخلطها نضجه لعدم الدسومة والرطوبة التي يطيبها ولحوم الصغار جدا
كثيرة الفضول قليلة الغذاء بلغمية الا انها يخدر سريعا عن المعدة و
الاجنة التي تستخرج من بطون الحيوانات الحاملة ردية لا خير في اكلها
وما دامت الحيوانات في النمو كانت لحومها اجود من التي وقفت وصارت

متولد

ای لیس له طعم

سهلها

اجنة الحيوانات

وقفت
ای تراجعت

[illegible]

في النقصان وكلما كان الحيوان اقوى فلحمه ارطب وكلما كان اسمن
فلحمه ايبس وكلما كان اكله وشربه اقل فهو اجف من قليله والواضح
والذكر اجف من الانثى والفحل اجف من الخصي والاسود اجف من
الابيض والكثير الشعر اجف من قليله والراتع من جميع الحيوانات
ارطب لحما واحرى بان يطلق البطن والمستكمل ابطا انحدارا واكثر غذاء
والحيوان الوحشي كله اجف لحما من الاهلي وكل حيوان طبعه يميل الى اليبس مثل
البقر والماعز والظباء فما دام فتيا كان لحمه اجود في الاستمراء والغذاء
لان رطوبته من قبل صغر السن تعدله وتقابله وكل حيوان ارطب من المعتدل
فاذا استكمل كان لحمه اجود في الاستمراء والغذاء لان فضل رطوبته الطبيعية
تجف بعض الجفوف من اجل كبر السن ويعتدل فاما لحم الحيوان الهرم وان
كان ذلك الحيوان في طبيعته رطبا فانه ردي الاستمراء والدم والغذاء وما
كان من الحيوان رطبا فذكره خير من انثاه والمستكمل منه خير مما لم
يستكمل بعد واذا كان يابسا فانثاه خير من ذكره وما لم يستكمل منه خير
مما قد استكمل ولحم الحيوان الجيد الغذاء الموافق جيد وخلاف ذلك ردي
ولحم الحيوان الصحيح توليده ما اجود من لحم الحيوان السقيم ومزاج الحيوان
الاهلي ارطب من مزاج الحيوان البري لرطوبة الهواء وقلة حركته وما يغتذي
من الحيوان بغذاء اجف افضل مما يغتذي بغذاء ارطب وما يستنشق هواء
على خلاف ذلك وكل حيوان له حركة ورياضة افضل مما ليست له حركة و
لا رياضة وما كان من الحيوان في الجبال ففضوله اقل ليبوسة الهواء وكثرة الحركة
ولحمه اصلب وشحمه اقل وهو اجود كثيرا مما ياوى الى البطون او يرتعي في البيوت
ولحم الحيوان الذي يرتعي في المواضع الجافة جاف لا فضول فيه والذي يرتعي
في الاجام والمواضع الرطبة رطب كثير الفضول عسر النضج ولحم الحيوان المعتدل
في السمن اجود من لحوم الحيوانات التي لا سمن لها او هي مفرطة السمن ولحم الحيوان
مفرط السمن اذا ميز من سمنه واكل وحده فهو اجود من لحوم الحيوانات
التي لا سمن لها واوفق الحيوان للتمليح ما كان لحمه صلبا والرطوبة البلغمية فيه

نقيا افضل مما يستنشق هواء
صح

اغذاء

كثيرة فاما اليابسة الاجسام والرخصة اللحوم فلا يصلح لذلك الا
للاولى بصيرة كالجلود المدبوغة والاخرى تذوب وتفسد واللحم المملوح
وان كان في الاصل رطبا فانه يصير مجففا اشد من تجفيف كل لحم و
غذاؤه قليل وكل قديد ومكسود فمناسب للحم الطرى الذي منه يعمل الا
ان المملح رديء فضل يبس وحى وبطوء الانهضام واما النقد فيزيد
في الكيفية بحسب التوابل والابازير التي طرحت عليه والمخلل منه المتخذ
بالكزبرة اقل حرا واسرع هضما والطف وخاصة ان انقع في الخل قبل
واقل اللحمان عفونة اقلها شحما وايبسه جوهرا وكل ما كان من اللحوم اصلب مما
ينبغي وارطب مما ينبغي بالرطوبة البلغمية فانها اذا حفظت وتركت زمانا
كان منها ما كان صلبا وجف منها ما كان رطبا وصارت كلها اسرع
انهضاما واذا كانت لينة او معتدلة في الرطوبة او جافة فكلما ابقيت فان
اللينة تصلب والمعتدلة الرطوبة تجف والجافة تزداد جفافا ويبسا فيصير
كلها اعسر انهضاما واللحوم التي تحفظ بالثلج تبقى على حالها في جميع احوالها
خلا انها تصير الين وارخص مما كان والتي تحفظ بالخل تستفيد بردا
ويبسا واكثر عقلا للبطن والتي تحفظ بالملح تستفيد حرا ويبسا اكثر
وتصير اصلب مما كان الا انها تطلق البطن والاحمر من اللحوم اكثر غذاء
واقل فضولا وابطا نزولا والسمين اقل غذاء واكثر فضولا واسرع
نزولا والمجزع فيما بينهما والاعضاء الكثيرة الحركة القليلة الشحم واللحم اقل غذاء
واخف مما هو اقل تعبا والغليظ من اللحوم يصلح لمن يكد ويتعب واللطيف
لمن عادته بالضد ومقاديم الحيوان مما يلي الصدر والاضلاع الى النواحي احق
واصح لمكان القلب والكبد وما خلفه اثقل وابرد وباطن القوايم افضل
من ظاهرها لان حركات القوايم الى باطنها اكثر واقوى والاعضاء الظاهرة
كلها افضل من الباطنة لانها اكثر تحللا وما يلي الظهر منها مما يلي البطن
لان عظم الصلب دايم الحركة والبطن دايم السكون والصدر ايضا اكثر
لدوام حركته بالتنفس والصوت وما كان من الاعضاء فيه السمن اكثر كان

الشحم

اجي
م

المجزع اي الشبيه في التركيب
باللحم الذي يعال
زيا غوري

هو الجاب الذي يكون بعضه
احمر وبعضه ابيض ريحي نسبه
سخ رسيد

الشحم
منه اسرع وما كان فيه اللحم اكثر كان الشبع منه ابطا ووقوفه في المعدة
اكثر والذي فيه السمن اكثر كان طفوه فوق الطعام اكثر الا ان انحداره
عن البطن اسرع وما كان من اللحم لاصقا بالعظام امرا مما كان بعيدا
منه لانه يتعب من تحريك العظام اكثر مما يتعب ما بعد منها والجانب
الايمن افضل من الجانب الايسر لقربه من الكبد واتساعه في الغذاء
الجيد واللحم اسرع انهضاما من ساير الاعضاء واعدل غذاء وافضل لحم
المواشي العضلي لانها اكثر تعبا لاسيما وسطها لان الغالب على اطرافها
العصب وهي اسرع انهضاما واقل حرارة الا انها تولد مائية لزجة واحشاء
الحيوانات كلها كثيرة الفضول عسرة الانهضام ردية الاخلاط مختلفة الطباع
لانها اوعية وآلات بالحقيقة لا لحمان خالصة وكذلك الرؤس لان
الاعضاء التي فيها مختلفة المزاج اختلافا شديدا فبعضها لزجة كثيرة
الرطوبة وبعضها جلد كثيرة اليبوسة والاعضاء العصبانية كلها فالخلط
المتولد منها مايل الى البرد والنهوة يحتاج الى زمان طويل حتى يستحكم نضجه
ويصير محمودا **الجلد** بارد يابس اقيس الى اللحم وهو عسر الانهضام
يسير الغذاء لرقته ويبسه ولانه عصبي يولد مائية لزجة تولد السدد
واحمد الجلود جلد الدواجن لغلبة الرطوبة عليه فاذا انجاوز الرضاع غلظ
جلده وعسر انهضامه **الاطراف** التي توعض المرضى والناقهين وهي
الاكارع والشفاه والآذان يسير الغذاء قليلة الحرارة لان الغالب
عليها الجوهر العصبي والجلد الا انه لما كانت حركتها اكثر كان انهضامها
اسرع من ساير مثلها البدن كلها من العصب والجلد وفيها لزوجة تسبب
في لزوجتها جوهر العصب والجلد لان هذه الجوهر اذا انضج صار لزجا والدم
المتولد منها وان كان لزجا فليس بغليظ ولذلك غذاؤها يسير وانحدارها
عن المعدة والامعاء سريع اما قلة غذائها فلبعد الطفها وقلة اللحم والشحم فيها
واما سرعة انحدارها فللزوجتها وهي نافعة من السعال الحار خاصة
اذا طبخ مع كشك الشعير **الرئة المشوية** غليظة كثيرة الغذاء سخنة لانضج

النهوة
خام بودن

ان يوكل الا في الزمان البارد وكثيرا ما يهيج منها الحمى والقولنج لكنها في
غاية التقوية وتزيد في المني والدم ان انهضم **الدماغ** بارد رطب مغثي
ملطخ للمعدة بطيء الانهضام سريع الفساد ينبغي ان يوكل قبل سائر
الطعام الا اذا اعتيد على القي يصلح لاصحاب الامزجة الحارة لا انه يتولد منه
بارد لزج والمشوي منه ابطأ هضما واقل تلطيخا للمعدة وينبغي ان يوكل
مع الكواميخ والابازير **مخ العظام** الذي تحت الدماغ وادسم وهو قريب من
الاعتدال الا انه مايل الى الحرارة تزيد في المني ويرخي المعدة ان اكثر منه
الثرب حار رطب الا انه اقل رطوبة من السمين يرخي المعدة ويذهب
الشهوة **مخ الفقار** بارد يابس اذا ابتز العظام بطيء الانهضام ليس يغذو كما
يغذو الدماغ وغذاؤه اغلظ من غذاء الدماغ لانه اصلب وخاصة ما بعد
عن الدماغ **الضروع** باردة رطبة بسبب اللبن غليظة مولدة للبلغم كثيرة
الغذاء بطيئة الهضم صالحة لاصحاب المعدة لا لاكباد الحارة وكذلك لبن
المخصي الا انها اقل غذاء واكثر زهومة وابطأ انهضاما والدم المتولد
منها اقل جودة وساير اللحوم الرخوة شبيهة باللحم الا انها ارخى واكثر
واشد بياضا يتولد منه البلغم **واما العين** ففيها حرارة يسيرة لدسمها
فاما الاغشية التي فيها فباردة يابسة وهي ضارة للمعدة لدسمها بطيء الانهضام
لعصبيتها فينبغي ان يوكل بالابازير **الانف** بارد يابس للعصبية التي
فيه عسر الانهضام وان سلقت الخراطيم بالماء والملح تطيب واعان
ذلك على هضمها **واما الشفتان** فاغلظ من الخراطيم **واما الاذنان** فباردتان
يابستان للعصبية التي فيهما عسرتا الانهضام **واما اللسان** فهو اخف اعضاء
الراس لانه مركب من العضل ومن اللحم الرخو فغذاؤه متوسط بين ما يولد اللحم
الرخو وبين ما يولده العضل الا ان فيه غلظا ان كان كثير الحركة لاجتماع
الرطوبة فيه والغلصمة عسرة الانهضام **الحنجرة** باردة يابسة بطيء غذاء
يسير للعصبية **والاكارع** قليل الغذاء والفضول تولد دما باردا لزجا
صالحة للمحمومين ومن يحتاج الى غذاء قليل ولمن به نفث الدم او سحج المعاء

ردي الاستمراء وهضما لكاد ان يتخلص ببعيد
زمان طويل من اكله واكل [illegible] فله منع
من ذلك وهو من اغذية اصحاب الكد [illegible]
والتعب ومن خواصه انه ينشف [illegible]
ذلك [illegible] كد [illegible] اللحم
[illegible]

الدم منها وان اما البواسير وبالجملة لمن يحتاج الى تقوية وتسديد وتوليد الدم
ينجبر به عظم مكسور **واما الكرش والامعاء** فقليل الغذاء صلبة عسرة
الانهضام والدم المتولد منها ردي مايل الى البرد يتولد غذاؤها
بلاغم كثيرة **اما الاكباد** فجيدة الغذاء لا سيما اكباد الحيوانات المختارة
كالجداء والحملان والدجاج والدراج السمينة ومزاجها حار رطب وغذاؤها
اكثر من اللحم وساير الاحشاء الا انها بطيئة الانهضام فلا ينبغي ان يكثر منها
ويختار المكبب على الجمر تجفيفا ويتبلها بالملح والدارصيني او مطجنة
بالمري والزيت **واما الطحال** فان الدم المتولد منه دم اسود غليظ ولا
يومن على مدمنه الامراض السوداوية ومن الحيوان الكبير المهزول اردى
وان احتج عنه فيوكل مع السمين ويطبخ في المضيرة جاد غذاؤه وقل
توليده للسوداء **واما الكلى** فهي باردة يابسة ردية الغذاء عسرة الهضم بطيئة
في النزول مائلة البول وتولد دما غليظا ولا ينبغي ان يوكل كلى الحيوانات
العظام فان تاكل الجداء فليوكل مشويا مع الملح والفلفل وكذلك كلى الحملان
اما الخصى فقليلة الغذاء بالنسبة الى الجسد سريعة الهضم بحسب فضل [illegible]
ودسومتها ولا يصلح ان يطبخ بنية لفرط رطوبتها وقد يصلح بان ينقع في الخل
والكزبرة وشيء ويختار دباغ الحملان لا غير ويصلح ان يطيب بها [illegible]
المحمومين ومن يشتهي ان ياكل لحما ولا يحتمل له ذلك فليتخذ لهم امثال هذه
الذوبات ويأكلون من اطرافها وما اشبه ويتبس ويجتنبون الرطب والقصب
منها واما التي يستعملها التركية مصبوغا بانها الوايب وبعض الاشياء
الحارة فسبيلها سبيل الكواميخ والقباغات **واما القلب** فجوهره صلب
بطيء الانهضام جدا الا انه اذا استحكم انهضامه غذى غذاء قويا كثيرا
ليس بالردي **واما السمين** فحار رطب والشحم اقل حرارة ورطوبة من السمين
واميل الى اليبس ولذلك كان اسرع جمودا منه وهما جميعا يولدان
بلغما رخوا لا رطبا ويرخيان المعدة والسمين يستحيل في المعدة الحارة
الى المرار سريعا ويورث [illegible] وغثيا مما يسبو والدم المتولد منهما

اللسان هو العضلات التي تحتها
انها المجاورة ۲

ويسمونها البيا
[illegible] ١٢

ليس بجيد الالية حارة رديئة للمعدة تخمة تولد الصفراء وانما يصلح منها ومن
الشحم والسمين تقديميس بقدر ما يلذذ ويطيب الطعام ولا يصلح ان يغتذى
بها لانها رديئة الغذاء واما لحم العنز فنحو دسريع الانهضام لكثرة
حركة والغضروف من الحيوان السكول لا ينهضم والذنب صلب ولم منه ما
حالاته على حسب فضل صلابته اعني حالات انهضامه وغذائه الآلات العضول
فيه ليست بكثيرة لكثرة حركة وصغر الاعضاء ويتبع الحيوانات في الغلظ ثم
اللطافة وسرعة الهضم وبطوئه وقلة الغذاء وكثرته وجودة الخلط ورداءته
بحسب اجناسها وانواعها وصغرها وكبرها وغير ذلك من احوالها المذكورة
قال جالينوس اني لا احمد صحة البدن الذي لا يحتمل صاحبها بفضل ما بين هذه
الاشياء واما ابدان المرضى فتحقق بذلك واما لحوم المواشي من الحيوان فاقربها
من حال اشدها ملائمة لطبيعة الانسان لحم الضان ومرتبته في اللحوم كمرتبة
الحنطة في الحبوب في مشاكلة كل منهما لمزاج الانسان ولان مزاجه حار رطب
قريب من الاعتدال ولذلك صار المختار للاكثر من الناس وصار الانسان لا
ولا يتشم منه على ادمانه اكله كما يتشم من غيره من اللحمان اذا واظب على اكله
الا ان يفتقر هذا الحكم بالعادة فان هذا من فضيلته والدليل على صلاح
مزاجه وكذلك من فضيلته انه يصلح ويطيب اسفيدباجا وشويا واي نوع يتخذ
من الاطعمة والباجات وليس كذلك ساير اللحمان فان منها ما يطيب بنوع ولا
يطيب بغيره ويطيب بسفرة ولا يطيب باخرى ولم يكن توجد هذه الفضيلة في
الا لاعتدال مزاجه اوقربه من الاعتدال وبحرارته ورطوبته صار نافعا لا
صحاب السوداء ويزيد في المني ويهيج شهوة الباه ويقرب منه لحم المعز الا ان لحم
الضان اكثر غذاء من لحم المعز واكثر اسخانا وترطيبا واكثر فضولا والدم
المتولد منه امتن والزج واكثر اسخانا واسخن من الدم المتولد من لحم المعز
فلذلك لحوم المعز اوفق لاصحاب الابدان الملتهبة والقليلة الرياضة وابعد
عن احداث الامتلاء والحميات واصلح في الاوقات والازمان والبلدان
الحادة ولمن لا يحتاج الى كثرة قوة ولحم الضان اوفق لاصحاب الامزجة المايلة

لا يمله

تشنج بشین منقوطه
نفخ ناگوار شدن
علول شدن
و بحیه سند آکردن
کنز اللغه

عن

عن الاعتدال الى البرد ومن تهيج بهم الرياح وفي الازمان والبلدان الباردة
ولمن يكد ويرتاض كدا معتدلا ويحتاج الى قوة وجلد وعلى الجملة فلحم الضان
اوفق للاصحاء من لحم المعز وصلاحه بان يلين البطن ويصلح لحم الضان
بالخل في حال يحتاج مع التلطيف الى التبريد وبالمري حتى يحتاج الى تلطيف
فقط وسرعة اخراج وبالمصل والتوابل والكمون والسماق وحب الرمان
ونحوها حيث يحتاج الى تبريد فقط ويشرب بعده من الاشربة ما يبرد ويجفف
وكذلك من الفواكه ويصلح لحم المعز اما وراجينا ما لاسمن منها وصنعته
بالبصل والزيت والحمص واللفت والجزر ويضاف اليها من الاشربة والفواكه
ما يسخن ويرطب واما لحوم الجدا والحملان فلحم الجدي موافق لجميع الناس حتى
يجوز له ان ياكل اللحم لانه معتدل بري من كل ذم يتولد دما معتدلا لاعتدال
لا يصلح لمن يكثر كده وتعبه ولا ينبغي ان يختار عليه من حاله قصد هذه الحال
فانه ليس يبلغ من ضعفه ان يسقط القوة ويهدمها البتة ولا يبلغ من كثرة غذائه
ومن غلظه ان يملأ البدن او تولد فيه دما غليظا بل المتولد منه بين الرقيق
والغليظ والحار والبارد والرطب واليابس ولحم الحملان اغلظ من لحوم
الجدا واقوى واسخن واكثر فضولا وهو تالي لحم الجدي في الجودة الا انه ابعد
من الاعتدال واحرى بان تولد البلغم والفضول الكثيرة في البدن واما لحوم
العجاجيل مثل لحم الضان في جودة الغذاء واعتدال الدم المتولد منه ويصلح
لجميع الاصحاء فاما لحم البقر فبارد يابس اذا قيس الى لحم الغنم يغذو غذاء
غليظا ويتولد دما عكرا اسود ارديا وهو بطي الانهضام ويحدث دما منه امراضا
سوداوية وخاصة للمستعدين لها ولا يصلح الا لمن يكثر كده وتعبه لانه يغذو
غذاء كثيرا ولا يتحلل بسرعة وقد ينتفع المحرورون واصحاب الامزجة الحارة
بالسكباج المتخذ بلحم البقر ولا سيما بمرقه المبردة المصفاة عن دسمه المسماة
الاهلام فان هذه المرقة تبلغ الى ان تذهب باليرقان اذا ادم عليه مع الخيار
وتحسى منه فاما المبرودون فينبغي ان يصلحوا لحم البقر بعد الطبخ بالثوم
والكاشم والسذاب والجرجير والخردل ويقلوا شرب الماء عليه حتى يجف

والخروف في الجنس من الجدي احكمها فيما
بين حكم الجدي وحكم المسن

الحملان جمع الحمل ولد الضان البرق
والسخلة اسم لولد الغنم

١٧٦١

البطن ثم يشرب عليه ماء العسل **ولحم التيوس** ردى الخلط بطى الانهضام
لصلابته ويبوسته مولد للمرة السوداء وكذلك لحم اناث المعز ردى الا انه
اجود من لحوم التيوس بكثير ومن بعده لحم النعاج لانه يولد مادة بلغميا
من قبل انه ازيد رطوبة من اللحم المعتدل ولحم الكباش اجود من هذه الثلثة
كلها انهضاما والدم منه اجود من الدم المتولد من جميعها **واما لحم**
الجراد فنحيف ملهبة مع غلظ كثير ويصلح ان ياخذها من يعتريه الرياح
والامراض البارده تنزوا اخرجها وكذلك **لحوم الجبل والحمر الاهلية** فان
الدم المتولد منهما غليظة غاية الرداوة يؤل عاقبته الى السوداء وهى عسرة
الانهضام ردية للمعدة واما لحوم الصيد من المواشى فلحم الغزلان اصلحها والذها
واقربها الى الطبيعة وهو مخفف للبدن بقياسه الى لحم المعز الاهلى فضلا عن
لحوم الضان فلذلك يصلح للابدان الكثيرة الفضول والرطوبات ولا يصلح
ان يفرد به من يحتاج الى الخصب بدنه وحفظ قوته وهو خفيف سريع الهضم
ليس بكثير الغذاء وليس لاتخاذه بالخل وجه لانه لا يحتاج الى التلطيف
والتخفيف ومطجنة الخذية تزيله ويقل غذاه **واما لحوم الارانب** فحارة يابسة تولد دما
غليظا عكرا سوداويا متينا ويعقل البطن ويدر البول وهى موافقة لمن يحتاج
الى التدبير المخفف وليست بموافقة لمن يحتاج الى التدبير الملطف واصلاحها
ان يدسم تدسيما كثيرا وان شويت فليشو على بخار الماء ودماغ الارانب اذا
شوى نافع لمن به رعشة لا سيما مع الفلفل والخردل **واما لحوم الحلزون**
فغليظة جدا وصخرة ياكل السيريين من لحومها وتحسى مرقتها مطيبة بالابازير
والافاوية نافع لمن يشكو وجع المفاصل والرياح الغليظة **واما لحوم**
الابل فالاجود ان يجتنب وخاصة ما كان حديث العهد بالقيئ وكان عهدها او كان
فى زمان حار ولم تشرب ماء كثيرا فانها اذا اكلت الحيات ويعطش عطشا شديدا
وتمنع من شرب الماء خوفا من اذيت السم فيه فان لحومها ردية قاتلة فى
هذه الاحوال وهى غليظة ردية الخلط ينبغى لمن يصلح بشدة النهوى والتدبير
ويقرب من هذه لحوم **الجواميس الجبلية** وهى اغلظ واقرب الى السوداوية **ولحم**

الثعلب شبيه بلحم الارنب فى اليبوسة ودماغه يعين على انبات الاسنان
ولحم **الضباع** عسر الانهضام ثقيل يحدث المغص **ولحم اليربوع** يسير
الغذا يلين البطن ولحم **القنفذ** مرطب نافع من الجذام والسل والتشنج
ووجع الكلى لا سيما اذا جفف وشرب وهو الى الدواء اقرب منه الى الغذاء
وبالجملة فلحوم الوحش كلها ردية الغذاء واقلها رداوة لحوم الغزلان لانها
قليلة الفضول الا ان الدم المتولد منها يميل الى السوداء ومن بعدها لحم
الارانب الا ان مرقى البرى اخف واجود من الاهلى فى اللذاذة وكثرة الغذاء بخلاف
ساير الوحوش **فى لحوم الطير** واما لحوم الحيوان الهوائى من الطير فهو اخف من
لحوم المواشى وانق دما واقل فضولا بالحكم الاعم فاما بالحكم الاخص فانه
قد يوجد منها ما يثقل لحمه على الطبيعة وطبايعها بعد مختلفة وبعضها اخف
من بعض واما الطيور المائية فلحمها اغلظ وزهومة وبطى انهضامها
بكثرة فضولها ولا يكون لها خفة الطيور الهوائية لان الصفات التى تلزم
الارض والماء والهواء فى الخفة والثقل يقع على الحيوانات المنسوبة الى كل واحد
منها فما كان من الطيور اغلظ واكثر غذاء فهو اوفق لاصحاب التعب والرياضة
الكثيرة والالطف والاقل غذاء اوفق لاصحاب الابدان الضعيفة ومن
لا يرتاض والايبس اوفق لمن يعتريهم الامراض الرطبة كالمستسقين ونحوهم
والارطب اوفق للمحمومين والنحفاء ومن يعتريهم الامراض اليابسة كالدق و
نحوه والبرى من الطير اخف من الحضرى واوفق الابدان التى يحتاج من
الغذاء الى مقدار اكثر وافضل الطيور ما سمن فى الرعى وارداها ما سمنته
الناس لان الذى يرعى يتعب ويغتذى باعتدال والذى يعلف ساكن و
يغتذى غذاء مجاوز للمقدار ولحوم الطيور الجبلية كلما كانت اشد حمرة
وسوادا فهى اشد اسخانا واميل الى ان يولد دما سوداويا وما كان منها
من طيور الماء والاجام له رايحة كريهة فان ما يتولد منه من الدم ردى ولا
ينبغى ان يوكل البتة والحكم فى اعضاء الطير كالحكم فى اعضاء ذوات الاربع
من ان بعضها اخف من بعض واسرع انهضاما فقوانص الطيور غليظة و

الضباع

الضباع

لذلك هي بطيئة الانهضام الا انها اذا انهضمت غذت غذاء كثيرا
ومنها ما هو لذيذ جدا مثل قوانص الوز وبعده قوانص الدجاج المسمنة
واما كبد الاوز الذي يسمن بعد ان يعجن باللبن فالذ الكبود واكثرها
غذاء واجودها غذاء وليس خروجها من البطن بعسر واجنحة الوز ايضا
صالحة في الهضم والغذاء واجود منها اجنحة الدجاج وبالجملة فان الاجنحة
من جميع الطير سريعة الانهضام لكثرة حركتها وكذلك رقاب الطير ايضا
سريعة الانهضام الا ما كان من الطيور كبير السن مهزولا فاجنحته
ورقابه بطيئة الانهضام لا خير فيها لغاية جفافها وصلابتها والخصى من
الطير محمودة لا سيما خصى الديوك المسمنة وخاصة اذا علفت خبزا معجونا
باللبن فانها عند ذلك تولد غذاء محمودا وينهضم سريعا والادمغة من
الطيور اجودها من المواشي لا سيما ما كان من الطير يأوي في مواضع جافة
والتذرج منها لطيف كثير الغذاء لحركتها ودسومتها واسرع جميع الطير
الحصري انهضاما واصلح للغذاء الفراريج المذكورة حين تبتدي بالصياح
والدجاج قبل ان تبيض ومرقتها اذا اتخذت ساذجة يصلح التعديل الفضول
الردية ولمن يجد في معدته من التهاب ويلين الطبيعة وهي تولد دما محمودا
ويقوي الشهوة اذا شويت وخاصة اذا حشيت عند الشي بقطع التفاح
السفرجل وحب الرمان والكزبرة والنعناع والدجاجة المسمنة كثيرة الغذا
وربما بلغت ان يكون كثيرة الفضول على حسب تسمينها وعلفها وموضعها
وهي ترطب الجسد وتخصبه على مقدار تسمينه وعلى المسمن ايضا من الدجاج
فانها يغذو الدماغ غذاء كثيرا ويصلح ويحسن اللون وينبغي الدماغ
وخاصة ادمغة الدجاج فانها يغذو الدماغ غذاء كثيرا ويصلح حال
من خف عقله والديوك العتيقة اذا طبخت في الماء انحلت منها في الماء
قوة بورقية فلذلك مرقتها تحثي لاطلاق البطن لا سيما اذا طبخت مع ملح
كثير وكرنب ولبلاب وحسك وشبت وبسفايج مرضوض ولباب القرطم
فانها اذا طبخت كذلك احدرت من البدن فضلا غليظا نيا ونفعت

الاوز

لحم الديك غذاء ودوائي حار يابس
لحم الدجاج غذاء ودوائي معتدل
عديم الاردو

الا جيد واشد ترطيبا للبدن من سائر
الطيور الوحشية ويزيد اللمى والدم
ولحمه ملائم للبدن المعتدل الذي لا يكون
كثا شديدا ويحسن اللون ويزيد في الدماغ
وخاصة ادمغة الدجاج صح

من القولنج والحميات العتيقة وللربو والرعشة ونفخة المعدة ووجع
المفاصل وسلوا الدجاج في جودة الغذاء التذارج الا انها اكثر غذاء منه
احمد الطيور الوحشية كلها واجودها صالح لمن يريد ان يلطف تدبيره
الطيهوج ولحم الدراج تالي له في ذلك وهو ايضا قليل الفضول ليس بكثير
اسخان ويتلوها فراريج الدجاج ثم التذارج ولحم القبج اغلظ من هذه كلها
وهو قوي الغذاء ويمسك البطن وهذه كلها جيدة الغذاء الا انها لا يصلح
ان يدمنها الاصحاء ويعتمد واعليها لا سيما من يكد ويتعب منهم ومن هو قوي
المعدة جيد الهضم واما الضعفاء والمرضى من يحتاج الى تلطيف تدبيره
فلا شي اوفق لهم منها وينبغي ان تصنع للمحمومين بالخل وماء الحصرم ونحوه
ولمن ليس بملتهب البدن بالزيت والمري مطجنا ولمن يريد تجفيف بدنه
بالشي والكردناك وكلها يخفف الطبع فاما القنابر فانها وان كانت
سريعة الانهضام فغير صالحة الغذاء وهي اذا طبخت الطبيخ الساذج الذي
يفال له اما اسفيدباجة نفعت اصحاب القولنج والاجود ان يقتصر على
مرقتها لان لحمها ممسك للبطن شبيه بلحم ما عظم جسمه من الحمام الراعية الا
انها اجف من فراخه واقل الهابا وفراخه احر وارطب بالرطوبة الفضلية
يتولد منها دم مشتعل يسرع الى الحميات لا سيما ما يربى منها في البيوت
ويصلحها الخل في حال الطبخ بالماء والملح والحمص في اخرى وعند ما يلي
خروجه من البطن هذا للمبرودين وذاك للمحرورين ولحوم العصافير حارة يابسة
يهيج الباءة ويزيد في الانعاظ ولا سيما ادمغتها وفراخها اذا اتخذت
منها عجة بصفرة البيض والزيت ويوافق المبرودين ويوافق المعدين و
الملحمة منها اسرع خروجا والمشوية عسرة الخروج وينبغي ان ينحى من غطائها
او يجاد طبخها او قطعها لكلا يبقى فيها قطع العظام الحادة فيحدث خشونة وحكة
في مريها وامراقها يلين البطن ولحومها يعقله واما الفواخت والتورات
فانها حارة يابسة قليلة الغذاء وكذلك الشفانين وهي جميعا صلبة اللحم
عسرة الانهضام عاقلة للبطن فينبغي ان يترك بعد ذبحها يوما حتى يصير

رخصة **ولحم القطا** بارد يابس مولد للسوداء **ولحم الكركي** صلب
ليفي عصبي غليظ تولد منه دم سوداوي ينبغي ان يترك بعد الذبح يومين و
كذلك **لحوم الطواويس** صلب غليظ وهو اعسر انهضاما مما اقرب
الشبه باللحم **ولحم النعام** صلب كثير الفضول زهم ردي للمعدة
ولحم البط والاوز شديد الحرارة والرطوبة كثيرة الفضول بطي الهضم زهم
سريع الى حد نفث الحميات وليس هو باكثر غذاء من لحم الدجاج ولحمه محلل
للاورام الباردة وما كان من البط بريا فهو افضل من الاهلي ولحمها احسن
افضل لحوم طيور الاجام الاخضر رؤوسها ولا ينبغي ان يوكل حين يصاد لانه ان اكل
حين يصاد كان لحمه قليل اللذاذة وادما ايضا بولد السوداء **ولحوم الحبارى**
حارة شديدة التجفيف وغذاؤه غليظ ينفع المبرودين ومن سنكته الرياح
واذا طبخ بالماء والملح وصب عليها دهن اللوز صلحت بعض الاصلاح **ولحم
السلوى** غير صالح في الانهضام ولا في الغذاء **ولحم الشقراق** كالبس
للتياح واما السودانيات فاردى لحما من القنابر واقل غذاء وينبغي ان
يصلح بالدهن الكثير فان في لحومها حدة كثيرة لما ياكل من الجراد وساير الحرات
وما كان من هذه سمينة بالطبع فهو اسرع نزولا ولا ينبغي ان يوكل منها ما لم
يجر العادة باكله فان في اكلها مضرة لان فيها عصافير تاكل الهوام السمية و
اكثرهن جبلية فقلما يكون في المروج ولحومها روايح والوان منكرة **في السمك**
واما الحيوان المائي الذي جرت العادة باكله هو جنس السمك وانواعها
كثيرة وطبايعها في الحدة والثقل والطيب والزهومة مختلفة بحسب اختلاف
اجسادها في العظم والصغر واختلاف مواضع تولدها من البحار والاودية والآجام
والانهار الصغار والغياض والاجام والمناقع والغذاء الذي يغتذي به وبحسب
صنعتها من الشي والقلي والطبخ والتمقير والتمليح والعظيم الجثة اكثر غذاء
واكثر فضولا واعسر هضما والعرقي الذي ياوي المواضع الصخرية من شطوط
البحار افضل جميع السمك وبعده اللجي الذي ياوي اللجج من البحار في جودة
الدم وسرعة الهضم الا انه اصلب والدم المتولد منه اغلظ ثم الذي يكون في انهار

ماها

موش كر
شراره
گورگور
گوسپند
طراصعو
مس الحمام
اخضر اللون

في لحوم السمك

جمع مرج وهو الموضع الذي
فيه الماء والكلا والعشب

المناقع

ماء ها كثير عذب وجريتها حادة يجري على الارض او على الرمل وهي بعيدة
من المدن نقية المياه صافية مكشوفة للرياح ذات حشايش جيدة محمودة
الغذاء وهي اذا اصيدت لا تعفن سريعا بعد اخراجها من الماء وليست بسهكة
منتنة الرايحة ولا قليلة اللذاذة ويجب نقصان سمك الانهار عن سمك
البحر في سرعة الانهضام وجودة الغذاء نقصان سمك التحبس عن سمك الانهار
وسمك الاجمة عن سمك البحيرة واجود السمك الذي وافق منه كونه صغار لم يكبر و
اردا السمك الكثير السهوكة المنتنة الرايحة القليلة اللذاذة ويجب نقصان
الاجمي عن سمك البحيرة لكون الريحية النتن والتعفن وما اصغر منها او اسود و
سمك الاجام والمياه التي انتهت الغاية القصوى من الرداءة والمعرفة السمن
اللزج اللحم ردي وما كان منها في الانهار التي ماؤها قليل وجريتها ضعيفة
او تمر على بلاد عظام تقع فيها اقذار الناس واوساخ المدينة او ماؤها
كدر او الحماة فيها كثيرة فهو بطي الانهضام ردي كثير اللزوجة والمخاطية
وعامة انواع السمك موصوفة بالبرودة والرطوبة ولا جنس منها يوطا لاصحاب
الابدان الباردة الرطبة السمينة الكثيرة اللحم لانها يكسبها زيادة برودة
ورطوبة بلزوجتها ورطوبتها ويتولد منها في ملك الابدان بلاغم غليظة ردية
يتولد منها امراض خبيثة الا ان يجري بذلك العادة من قوم يكون السمك
اكثر غذائهم من سكان سواحل البحار وجزائرها وغيرهم واما اصحاب الحرارة
واليبس فربما انتفعوا بالطري منها وكان لهم كالعلاج لانه يتولد منه دم
بلغمي يرطب البدن ويزيد في المني وينفع اصحاب الصفرا على انه في الجملة بسبب
الفساد ولان يطفي الصفرا جنس من الاطعمة غيره اصلح لانه لا يعدم من طول
الوقوف في المعدة وجمع اللزوجات ردية في البدن يتولد منها ضرب الامراض
الباردة وكله عسر الهضم بطي الوقوف معطش طرية ومالحه وقد يصلح السمك
مسكنا للمحرورين والمحمومين وينفع اصحاب اليرقان والاكباد الحارة واضر
ما يكون السمك باصحاب الامزجة الباردة والمعدة الباردة البلغمية و
ينبغي ان يصلح بالقلي والشي بدهن اللوز وياكلوه حارا بالفلفل ونحوه

الزيادة على طرفها

ويصلح العطش والسعال ايضا مما يصلح اذا اخذ عليه ويجلو ملاحته وهيئته
مزاجه لا سيما واذا كان مستخرجا من الافاويه وربما كان الخل وفي مرتبة اصلح
واذا له تطييب في بعض الامزجة وافضل ما يوكل السمك اسفيدباجا بماء وزيت
وملح وشبت وكراث والمكبب على الجمر اخف على المعدة من المقلي في الدهن على
انه ليس بجيد ايضا ولا مرئ والمشوي اغذى وابطا نزولا والمطبوخ بالصعتر
افضل طبخه ان يطبخ الماء حتى يغلي ثم يلقى فيه ومرقته ملينة للبطن والمالوحت
في الدقيق وقلي بالدهن وخم جدا كثير الاعطاش بطئ النزول الا دماهيج
اقل برودة من جميع انواع السمك واوفق للباه فاما المملح فهو حار
يابس محرق للدم كثير الضرر معطش جيدا وهو قديمه والمعتق من لحم السمك
ومن كل لحم ردئ لانه هو الشيء الذي قد ذهب صفوه ولبابه وبقي الثفل و
اغلظ ما فيه والاشياء المعتقة من لحم حكم كل منها حكم العفن الفاسد فلذلك
يجب يجتنبها الا ان السمك المالح من جهة انه مقطع ملطف يصلح ان يوكل
منه يوم ثم يعقبه على الملح او يستعمل منه القليل بعد ما يستعمل الكوامخ
بحاله او ممقورا عند اكل الاغذية الدسمة ليطري الشهوة وكذلك جميع الكوامخ
الذي يتخذ من السمك انما يستعملها من يستعملها لتنقية المعدة وجلاء
من البلغم وتجفيفها وتطييب النكهة وازالة البخر المتولد عن البلغم الفاسد في
المعدة وتنبيه الشهوة الساقطة لوخامة الاطعمة الدسمة البشعة ولا
يصلح ان يعتمد عليها وحدها في الادم بها والخل يجمع من عادته هذه كلها
واعطاشها وعادية جميع الكوامخ المالحة حتى **في البيض** اما البيض فانه
غذا يجانس اللحم لانه جزء من الحيوان بل حيوان بالقوة وذلك لان بياض البيض
للفرخ بمنزلة المني للجنين في كينونة الاعضاء الاصلية منه والصفرة كالدم
الاثار في تغذيته وكان متنوع الدم ومغتنم الغذاء في بدن الجنين من
الوسط الى الاطراف لورود الدم من كبد امه الى كبده بطريق السرة وتنتشر
منها الى جميع اعضائه فكذلك حلت الصفرة وسط البيض مجتمعا منه التغذ
اعضاء الفرخ يغذى منها الى ان تفنى تلك ويقوى هو على طلب الغذاء ويخرج

والدماهيج
النزول صح

اي نوع من القبج

وكان ذلك ولادة له ولما جعلت صفرة البيض غذاء حيوان ضعيف الحرارة
عديم شانه الفضلات جعلت معتدلة المزاج الى الحرارة لطيفة سريعة
الاستحالة الى الدم وقلة الفضل بما تنهاها فاجتمع فيها ثلث معان سرعة
الاستحالة الى الدم وقلة الفضل الذي لا يستحيل منهما اليه وكون الدم
الذي يتولد منها مجانسا للدم الذي يغذي القلب خفيفا يندفع اليه بالعجلة
فلذلك كانت اوفق ما يتلافى عادية الامراض المحللة لجوهر الروح المقللة
لمادته التي هي دم القلب وينوب عن اللحم في بعض الاحوال واجود البيض بيض
الطيور المحمودة اللحم كالدجاجة والدراج والدراج والقبج وكان طريا لم يمض
عليه زمان ولم يكن موضوعا في المواضع الحارة من بعدها بيض البط على انه
ردئ الغذاء واما بيض الاوز والنعام وما شاكل ذلك فثقيل وخيم سهك بطيء
الانهضام وبيض الدجاج التي ليست معها ديكة اقل غذاء من بيض الدجاج
التي معها ديكة وبياض البيض بارد لزج عسر الهضم ليس بجيد الدم والبيض المسلوق
المشتد كثير الغذاء الا انه عسر الهضم بطئ النزول والرقيق سريع الغذاء و
النزول والنيمبرشت متوسط بينهما وافضل ما كان من البيض ما سلق في الماء
ولم ينضج النضج التام حتى ينعقد بل ينضج نصف النضج وهو الذي يقال له النيمبرشت
ويحتسى صفرته دون بياضه فان ذلك يكون اسرع انهضاما واجود غذاء و
العجة قليلة رديئة بطيئة النزول وخاصة ان كانت على سمن وعلى الزيت اخف
وامرا وكلما كانت العجة ارطب كان اسرع نزولا والاجود ان لا يستعمل في
العجة بياض البيض بل صفرته فقط وبيض العصافير خاصته يهيج الباه اذا
اتخذت منه عجة على السمن والبصل وليس يصلح ان يدمن ذلك على سبيل غذاء
بل على سبيل علاج وما يحتسى من البيض يكون اقل غذاء الا انه اسرع انحدارا
ويملس خشونة الحلق والرية ويسكن اللذع والحرقة الحادثة في المثانة وجميع
النزلات وابطا البيض انحدارا واغلظه ما دفن في الرماد الحار وترك
حتى ينعقد واما ما اغلظ على الطابق فهو ردئ البيض غذاء وينقلب في المعدة
الى البخار الدخاني ويفسد بفساده سائر الطعام وقد يقصف البيض على نية

اي بالزيت

ع

دجم

ددكان

ويرى ويشرب ويطبخ في اناء مضاعف حتى يغلظ غلظا معتدلا ويرفع وكان
اسرع هضما واجود غذاء واذا شويت صفرة البيض كانت اكثر تجفيفا و
اكثر تسكينا للمعدة واذا سلق البيض بالخل واكل عقل البطن وجميع البيض يزيد في
الباه ومزاج البيض في جملتها اعني بياضها وصفرتها اميل الى البرد فليتوقه
وخاصة المسلوق منه اصحاب الامزاج البارده والمعدة الضعيفة فان
اضطروا الى ادمان اكله فليأكلوه بالملح والفلفل والمري والخل وان
ذلك يلطفه وليجتنبوا البياض خاصة فانه يتولد منه بلغم غليظ لزج ولا
يوكل البياض بالخل فانه يصلبه الى ان يذهب بما فيه من الرطوبة والوفرة تجفف
ولذلك متى سلق بالخل صار حابسا للبطن على ان في الخل حرارة وبرودة فان
جمع مع بياض البيض اجتمع البردان وانطفى الحرارة بينهما فصار بياض
البيض ابرد مما كان واعصى على القوة الهاضمة واما الصفرة فان الخل
يحللها لانها هشة تغوص الخل في جميع اجزائها على السواء ويلطفها فان
ان من شاء اكل البياض فليأكله بالملح والمري والزيت فان ذلك مما يكسر
مزاجه ويقطعه ويخرجه سريعا وينبغي ان يجتنب البيض اصحاب القولنج وبيض
السمك عسر الانهضام ليس بسريع الانحدار واذا استحكم انهضامه غذى
غذاء كثيرا وبياض البيض لبرودته وعزوبته نافع لاصحاب الاوجاع [illegible]
والاحتراقات الحادثة عن المواد الحارة والقروح الشديدة التسكين لها
اذا وضع عليها وعلى الاورام الحارة [illegible] مجرب لسعال
الصبيان **في اللبن وما يتخذ منه** والذي يتلو البيض من اجزاء الحيوان
هو اللبن لانه دم متبيض قد استحال بعض الاستحالة ورق قليلا حتى شابه
مزاج الام الى مشابهة مزاج الولد فخلع صورة الدم وصار ارطب منه
وارق واقل حرارة ليكون اشد مناسبة لمزاجه واسرع استحالة بحرارته الى
الدم الذي يناسب اعضاؤه في الرقة واللطافة ولذلك اذا قيس اللبن الى
مزاج المتكلين يكون ابرد وارطب من المعتدل الا انهم اذا شربوه وكانوا
اصحا القوى فانما ستولت عليه حرارة فاضلة ودية الى طبيعة الدم المعتدل

برهة فاغتذوا به غذاء حسنا واما اصحاب امزجة البارده والمبلغمون
فلان حرارتهم لا يحيلها الى الدموية كما ينبغي واما انهم تستعمله قبل الا
لغزبه منها فيزيده برودتهم ورطوبتهم واما اصحاب الامزجة الحارة
اليابسة فينتفعون به غاية النفع لانه مع ما فيه من غذاء صالح
يبلغ فيهم مبلغ الدواء النافع لهم اذا لم يجد في معدتهم صفراء تحيله
تفسده وكل لبن فهو مركب من جواهر مختلفة ينافي متضادة لانه مركب
من ثلثة جواهر وهي الماء والجبن والدسم فالمائية التي فيه ملطفة للا
الغليظة مطلقة للبطن لحدية فيها وبورقية مستفادة من الدم الاول
والجبنية مولدة للاخلاط الغليظة والشدة في الجسد والحجارة في الكلى والمثانة
عاقلة للبطن لغلظها وبرودتها والدسمية الزبدية قريبة من الاعتدال
الى الحرارة والرطوبة وكلما كانت المائية فيه اكثر فهو آمن من السدد في
الاحشاء والحجارة في المعدة الا انه اقل غذاء واشد اطلاقا للبطن وما كانت
الجبنية فيه اكثر فهو اكثر غذاء الا انه عسير ماسوء العاقبة عند الاكثار منه و
بين الالبان اختلاف في ذلك على حسب اختلاف اجناس الحيوانات
اختلاف الاوقات واختلاف غذاء الحيوان اما على حسب اختلاف اجناس
الحيوان فان لبن البقر اغلظ الالبان واكثرها جبنية وادسمها واقلها
مائية ولذلك غذاؤه اكثر والحلاوة ابطأ اما لبن اللقاح فهو ارق الالبان
كلها واكثرها مائية واقلها دسما وجبنية ولذلك غذاؤه اقل واطلاقه
للبطن اكثر من جميع الالبان واما لبن المعز فمتوسط فيما بين هذين
معتدل لان هذه الجواهر الثلثة فيه على اعتدال واما لبن النعاج
فهو بين لبن المعز ولبن البقر الا ان الجبنية على لبن النعاج اغلب من
الدسم فهو الى توليد البلغم اميل واما لبن الاتن ولبن الخيل فيما بين
لبن المعز ولبن اللقاح الا ان لبن الاتن الى لبن المعز اقرب ولبن
الخيل الى لبن اللقاح اقرب فلبن الاتن والخيل اعون على اطلاق البطن
واقل غذاء ولبن البقر والنعاج اكثر غذاء واعون على امساك البطن ولبن

الاناء المضاعف
يصلح للادوية فانا دوره لا يمكن ادخال البدن فيها [illegible]
كون بينهما الماء ويوضع وسط القدر [illegible] **وطريق آخر**
ويوضع الفاره [illegible] الصلب [illegible] القدر
ليعمل قدر عظيم وتصب فيه الماء [illegible] الاناء [illegible] النار ويوضع
ذلك الاناء في الماء ويعلق ذلك الماء على النار ثم [illegible]
ويجب انه يكون [illegible] الاناء المضاعف [illegible] م

اللقاح اشرب يطلق البطن اكثر وينفع من الاستسقاء وصلابة الطحال
وسدد الرحم ولبن الرماك بعد الطمث واما اختلاف الالبان على
حسب اختلاف الاوقات ففي الربيع وعند قرب العهد بالولادة بعد
فاما اللبن الثخين الذي طال لبثه في الضرع عند وقت الحمل واستحكم نضجه
وغلظه حتى جاوز المقدار وهو اللبا فان اللبن ارق ما يكون واعون
على تليين البطن ثم لا يزال كلما تمادى به الزمان يغلظ قليلا قليلا حتى
يشتد ثم لا يزال يتزايد غلظه الى ان ينقطع وكذلك كلما امعن القيظ فانه
الخريف امعن اللبن في الغلظ واما الاختلاف بحسب غذاء الحيوان
فالذي يرعى الحشيش الغض الطري ارطب وارق واعون على تليين البطن
والذي يرعى اغصان اليابس القابض اقل تليينا للبطن واوفق للمعدة
ولذلك صار لبن المعز اوفق وامسك للبطن لانه يرعى ذلك والذي
يرعى حشايش مسهلة ومشوهات يصير لبنها مسهلا بالضد والذي
يرعى من الحشايش الجفاف الطيبة الروايح ويتحمل لذلك ويحول
لبنه اجود والطف من لبن الحيوان الذي يربط ويعلف في البيوت ولا
سيما الكسب وحب القطن فانه يصير لبنه عند ذلك في غاية الغلظ و
كثرة الفضول والنفخ وافضل الالبان واصلحها لان يتولد منه دم محمود
ما كانت من الحيوان الصحيح المعتدل اللحم ولبن السقيم والمهزول ردى كما
ان لحمهما ردى واذا خرج اللبن من الضرع فعلى حسب طول لبثه ينقص
من جودته ومما يستدل على صحة اللبن ان لا يوجد فيه مرارة ولا حموضة
ولا يكون له رائحة وان كانت طيبة ويكون شديد البياض لذيذ
الطعم كان فيه حلاوة ويكون مستوى الغلظ ان قطرت منه قطرة على
الظفر بقيت مجتمعة قائمة واللبن كثير المنافع جيد يخصب البدن ويرطب
يدفع عنه القشف والامراض اليابسة كالجرب والحكة والسل ونحوها
ويحفظ رطوبات البدن الاصلية فيطول مدة النشو وهو صالح
للصدر والرية وما يليهما غير صالح للرأس والعينين والمعدة التي

تسرع اليها النفخة نافع للسعال اليابس وحرقة البول مانع للنوازل الحادة
مسكن لحدة الاخلاط الحريفة دافع لغائلة السموم الحادة والبيش وهو
افضل غذاء الابدان اليابسة يميل بها الى الاعتدال ويخصبها خصوصا اذا اتخذ
منه الهرايس والبلجة الشيء وغيره ويزيد في الدم والمني ويهيج الجماع حتى
اللبن الحامض والماست في الابدان الحارة المزاج بما ينفع وبما يرطب
المزاج وينفع من قروح الرحم اذا احتقن به ومن الرمد الكاين من المواد
الحادة اذا ضرب مع بياض البيض ووضع على العين والغرغرة باللبن ينفع
من وجع اللوزتين واللهاة والاقتصار على اللبن غير محمود الا لمن
جرت عادتهم من الامم بذلك وعامة الالبان موصوفة بلطف التركيب
وسرعة الاستحالة الى كل خلط يغلب على المعدة من البلغم والصفرا فيقويه
ويزيده الا ان يحمل اذا اماثا او يقع في الطبخ فان طبيعتها تمتزج عند ذلك
بطبيعة ما يكون مخلوطا بها والحليب منها هو الموصوف للعلاجات
والمحمود في اغذية الذين يومرون بتناولها والمذموم منها هو الذي
بان اذ الحليب الحامض الشديد الحموضة لان الحموضة من اللبن فساد
عارض لكن المعدة الحارة طبعا او عرضا تهضمه وينتفع به ولبن الاتن
ينفع اصحاب الدق والسل اذا شربوه حليبا حين يخرج من الضرع
اذا لم يكن حماما شديدة واوفق الالبان وانفعها لهم لبن النساء الحاد
الصحيحي اتنا الابدان الجيدات الغذاء وادمان اللبن يضر بالاسنان
واللثات وذلك انه يحدث الكثة ويلفها ويعين على سرعة تاكل الاسنان
ويضر باصحاب الحمى والصداع وغلظ الاحشاء والرياح ودون الغالب
على مزاجه المرار واذا نزعت عنه المائية بالطبخ او بالقاء الحجارة و
الحديد فيه صار حابسا للبطن وان نضج عليه ما احرالان قوة الاسهال
في تلك المائية الذاهبة وان فعل مثل هذا بالمخيض يصير اعقل للبطن
لذهاب الزبدية والمائية عنه معا وقد يفعل باللبن خلاف هذا
اعني ان يسرع عنه الزبدية والجبنية بالانفحة او بالسكنجبين وغيره

ذلك حتى يبقى المائية مفردة وهى التى تسمى ماء الجبن وهو يلطف
الاخلاط الغليظة وينقى الاحشا ويغسلها ويسهل الفضول المحترقة
والعفنة شرب او احتقن به من غير لذع بل يسكن اللذع وينقى القروح
ويبرئها وينفع اصحاب اوجاع الكبد واليرقان واصحاب الامراض
الصفراوية والسوداوية واللبن الذى ينزع عنه الزبد فقط وهو
المخيض يكون موافقا لاصحاب الامزجة الحارة وللخلفة الصفراوية
ولمن تغلب على معدته الحرارة واليبوسة مع هزال البدن ولاصحاب الغب
لمن قد اشتد عطشه والذى ينزع زبده ويصفى ماؤه ايضا حتى يبقى منه الجزء
الغليظ الجبنى فقط يحقق ويسمى حينئذ **الدوغ** فهو جيد للبدن غذا
مالحا وينفع اصحاب المعدة الحارة واصحاب الاسهال المرى لا سيما ان
كان من لبن اغلظ الا ان المعدة الباردة لا تهضمه واللبن الحليب
محمض يجتنب ايضا لمثل هذه المعدة فينبغى ان يحمى اصحاب المعدة البارد
اللبن وما يتخذ منه ويحذروا منها اشد الحذر ويدفع ضرر اللبن عن
الامزجة الباردة العسل والابازير وعن الامزجة الحارة المرارية الربوب
الفواكه الحامضة ويدفع ضرره عن الاسنان واللثات التمضمض بعد شربه
بما يجلوها او الملح والعسل مما يمنع تجبن اللبن فى المعدة ويسرع بانحداره
والطبخ يزيل نفخه واشد الالبان تجبنا فى المعدة اكثرها حثيتها
ان شربت وحدها وينبغى لمن شرب اللبن على سبيل التداوى ان يشربه حار
كالحليب ولا يتبعه بشى حتى ينهضم وينحدر وان شربه للاستمشا فينبغى ان
يكون شربه الكثير وان يمشى مشيا رفيقا وتسكين اخرى حتى يخرج
وان شربه مطبوخا للاغتذاء فى المارستان والسحر وغير ذلك فينبغى ان يحتاط فى
رقيقة طبخه كيلا يحترق ويفسد بان تحركه دايما فى القدر بعود عريض كان
يحرك من جميع النواحى ويمسح ما علا وتلصق على شفة القدر بخرقة خشنة نظيفة
ولا يرتقيه الى القدر لئلا يفسد اللبن بفساده ويفعل به هكذا الى ان يغلظ
غلظا مستويا واللبن الذى يحلب من الحيوان الذى ولدت فيغلظ

مفاد

ويجود زمانا يسيرا اذا وضع على رماد حار وهو اللبا وهو عسر الانهضام
بطى الانحدار والخروج لا سيما اذا لم يخلط معه عسل الا ان البدن قد
يتغذى به كثيرا **الزبد** حار باعتدال مرطب ملين ينفع من السعال اليابس
على النفث ويذهب بالهزال والخشونة من البدن ويلين الطبيعة و
يسقط شهوة الطعام ويذهب بحامضه الملح والجبن الحريف وقد يذهب
بذلك ايضا العسل اذا خلط به واما **الجبن** فالرطب متوسط فى الغذاء
وفى الانحدار بين اللبن وبين الجبن اليابس لبقية المائية التى فيه
وهو بارد رطب فى الباه يزيد فى الخصب ويكره طيب المعدة وهو اقل تمليكا
للخلط الغليظ واذا اكل قبل الطعام اسهل البطن بتمامه مع العسل لانه يلطفه
ويتركه وهو غير صالح للممعودين والمبلغمين واما الجبن اليابس فانه
ردى الغذاء كثيرا قويا لان اقوى مادة اللبن يصير جبنا الا انه يحيل
المعدة الى الاحتراق والدخانية لعصرها الرطوبة التى استغذاها من الانفحة
وعدم ما يكسر الحدة بعدمها من المائية التى فى الجبن الرطب ويثقل البطن
لغلظه ويبسه لا سيما ان سلق وعصر او شوى وهو اعسر انهضاما وادر
غذاء والملطفات تزيده شرا والمملوح العتيق بين الجبن الرطب
واليابس فى قلة الغذاء وكثرته وبطوء الانحدار وسرعته واما الجبن العتيق
فيختلف حاله بمقدار عتقه والحريف منه حاد ملهب معطش ردى الغذاء
عسر الانهضام يقوى فم المعدة اذا اكل منه بعد الطعام ويذهب البشم والوخامة
التى تجلبها الاغذية الحلوة الدسمة وفى اصناف الجبن اختلاف عظيم
حسب اختلاف طبايع الحيوانات التى يتخذ من البانها واختلاف صنعتها وعلى
حسب ما مر عليها من الزمان ويعرف جودتها ورداءتها من جرم الجبن
ومن طعمه ومن الجشاء الذى يتجشاه اكله بعد اكله اما من جرمه فالذى
منه اجود ما صلب والمتخلخل الرخو المنتفخ اجود من الكثيف الملزز المكتنز
والمتوسط بين اللين العلك واليابس الخشن السريع التفتت اجود واما من
قبل الطعم فاللذيذ الذى يضرب طعمه الى الحلاوة افضل من سايرها الطعوم قوى و

كثيره

والمشوى الملح افضل من كثير الملح وعديمه واما من الحشا فما كان طعمه
يوخذ من الحشاء بعد اكله قليلا قليلا ثم ينقطع عنه اجمع وما يبقى طعمه في
الحشا طويلا فليس بجود لان ذلك يدل على عسر استحالته وبطو انهضامه
لان الطعام اذا انهضم فلا بد ان يستحيل منه كل طعم فيه **الانفحة** لطيفة محللة
حارة يابسة في الثانية تحلل الدم واللبن الجامدين في المعدة وتجمد
كل ذائب وان احتملت اعانت على الحبل واذا شربت سخنت الحبل ونفعت
من الصرع **الماست** ابرد من اللبن الحليب ويطفى الحرارة ويصلح ان يوكل
قبل الطعام في يوم حار شديد الحر **الرايب** ابرد من الماست كثيرا واسرع تبدلا و
اشد تلطيفه واكثر نفخا واوفق للمعدة الحارة والمحرورين غليظ ردى للعصب
والعلل الباردة **السمن** مرخ للمعدة ملين للصلابات اذا اصيب به نافع من
نهش الافاعى والسموم الحارة الحريفة ويهيج من ادمانه الامراض البلغمية
وهو اقوى الادهان واغلظها واعداها كلها **اللور** رخو ثقيل لا يبعث الشهوة
كما يبعث الجبن لكنه اسرع نزولا واقل تسديدا ولا يعطش وهو ادسم من الجبن
واللبن **المصل** نرى ابرد مسكن للعطش مطفى للصفراء ردى للعصب و
الامراض الباردة **والرخبين** دونه في هذه الخلال وهو اقل بردا منه **الاقط**
هو جبن يتخذ من الرايب فيه قوة محللة وهو اقل ضررا بالمعدة من الجبن الطرى
في الفواكه والثمار ان الفواكه والثمار قليلة الغذاء بالنسبة الى الحبوب
ولحوم الحيوانات واخوانها وانما خلقت للتفكه بها والتداوى لمن يعانى الامراض
ويكرهها فاجتمعت فيها خلال ثلث التفكه والتبلغ بعض التغذية ان اوثرت
احدها واستعملت لاجلها على شريطة موافقة للطبع والمزاج كانت الثمار
معاونين ومتمتع بها فلذلك صارت المداواة بها في التغيرات القليلة
والعوارض السهلة مثل التسخين والتبريد والتجفيف والترطيب والاستمساك
والاسترسال ونحوها اخف على الطبع والجمع ولهذا ما امر المعالجون بان لا
يعدلوا عنها وعن البقول الا بالضرورة وكذلك ان تفكها المتفكه بها بانيا
مزاجه منها ما يوافق حاله كان ذلك العلاج ايضا وبعض التغذية وهكذا

المتغذى

وهو الماست الحامض وكانه [illegible]
اما اللفظ [illegible] في القانون لفظ الرايب [illegible]
وقيل اللور بين الماست والرايب [illegible]
[illegible]

المحادة

[illegible]

المتغذى الذى ليست له حاجة الى كثير غذاء وان احدها على سبيل مراعاة
المناسبة لمزاجه اثرت له المداواة والتفكه والتنعم بها معا ينبغى ان تحمل
هذه الاغراض الثلثة ويتعلل بها ولا يستكثرها كما يستكثر من الاغذية المطلقة
لان الملطف منها محرقة للدم والغليظة مبلغمة له مثقلة للبدن والفواكه
الرطبة انما يوافق المتعبين المرتاضين والمحرورين لانها ترطب ابدانهم و
تزيل ما نالهم من اليبس والتحلل ويبردهم ايضا تبريدا معتدلا خاصة ان اكلوها
مبردة الا ان الاستكثار منها يجعلهم عرضة للحميات العفنة لان كلها
تميل الدم الى ان يغلى في البدن غليانا كالعصارات في خارج وقد يصير تلك
المائية صديدية اذا لم يتحلل وتبقى في العروق وكل ما يولد المائية
والخلط النى والمرادمن الفواكه الرطبة التفهة والحامضة والحلوة والحريفة
فانها تحلل الحميات لتعفين المائى منها للدم وتوليد اللزجة والغليظة
منها للبلغم النى وتسخين المرارى منها للبدن لحدة الدم المتولد منها هذا
اذا انهضمت في المعدة ولم يفسد فيها واما اذا اعفنت في المعدة وحدثت لها
من رداءتها واستحالتها الى الكيفيات الردية الى ان يقارب السم وينبغى
ان يكون القصد منها للبابها وتجنب قشورها فانها لا تنهضم فتلتصق
بالمعدة والامعاء وان تجنب منها التى لم تدرك ولم تنضج فان فضل
ما تدرك ونضج من جميع الثمار على ما لم ينضج ليس باليسير والتى قد عفنت و
او قاربت العفونة ايضا ردية وتجنب ايضا المضاد منها لمزاج من يطعمها فان
حكمها في هذا الباب حكم اللحمان والحبوب بل حكم الاشربة والربوب و
الثمار الرطبة اللينة سريعة الانحدار سريعة النفوذ في البدن كله سريعة
الاستفراغ بالبول والتحلل من الجلد ولذلك صارت قليلة الغذاء و
الجاسية الغليظة منها لحالها على خلاف ذلك وكل ما كان منها اسرع انحدار
والان البطن احمد مما يبطئ انحداره وما كان منها الين فهو اجود مما كان
اصلب وما يمكن ان يتحرز من جميع الثمار ويبقى فجه وما كان يسرع
اليه الفساد خارجا فهو في البدن ايضا كذلك وينبغى ان يترك الفواكه

كما

بخ امو احمد

كلها حتى يجف قليلا ثم يوكل واشبه الفواكه بالغذا التين والعنب الحلو
النضيج والتمر لسرعة نفوذها في البدن وصداقة الكبد لها والقوة الغاذية
بحلاوتها ولذاذتها مع ما فيهما من المتانة والقوام فنبدأ من ثمر النخل لانها اكثر
الشجر واعلاها مرتبة ومن ثمرها الجمار والطلع والبلح والبسر والرطب والتمر
والقسب اما الجمار فبارد يابس في الاولى يعقل الطبيعة ويقمع المرة الصفرا
والدم الحريف الحاد وهو بطي الانحدار عن المعدة وغذاؤه يسير جدا فان اكثر
منه يكون فليشرب بعده ماء العسل المطبوخ واما الكفرى وهو الطلع فانه يابس
الغالب عليه وبرده كبرد الجمار وهو بطي الانحدار عاقل للطبيعة يورث الكثرة
منه وجعا في المعدة وقولنجا فلذلك ينبغي ان يوكل مع الاغذية الدسمة
والابازير واما البلح فبارد يابس في اوسط الثانية نافع للمعدة و
اللثة والفم يدبغ لحم الصدر والرية الخشنة التي فيه بطي في المعدة عسر وغذاؤه
يسيرا ضعيفا فاذا صار بسرا وحلا وعذب صار حارا في الاولى يابسا
في الثانية يدل على ذلك حلاوته وعفوصته ولذلك كان نافعا للفم والثة
والمعدة عاقلا للبطن ويولد القراقر والنفخ اذا شرب على اثره الماء ومضرته
والقابض فعلها احمد من اكله واما الرطب فحار في الثانية رطب في الاولى ثقيل
ملطخ للمعدة ملين للطبيعة وهو اقل حرارة من التمر وخاصة المحرور و
منه وهو اكثر مضرة منه وتوليدا للخلط الفاسد وخاصة في البلدان التي
لانه لا ينضج فيها ولا ينضج تمام النضج وجالينوس يمدح الرطب القليل
الرطوبة الخفيف الذي فيه عفوصة يسيرة كالقسب لان ما كان كذلك
كان دابغا للمعدة واحمد الرطب الهيرون وما اشبهه واصناف التمر
كثيرة واردها اغلظها جرما واغلظها وما اسود منها واشدها حرارة
اصلحها حلاوة وابقيها اشدها امساكا واعذبها احلاها وجميع اصناف
التمر عسرة الانهضام وما يتولد منها في البدن من الغذاء ضعيف لا محالة غليظ
وربما كان لزجا اذا كان التمر لحيما واذا اجتمع في الغذاء الغلظ و
اللزوجة والحلاوة ولد ذلك غليظا حادا واحدث سددا او غلظا في الاحشا

لحديث النبي صلعم [illegible] النخلة لكم الخالة فانها
خلقت من طين ادم م وليس [illegible] الانسان في
الاثمار والتلقيح ومن [illegible] قطع [illegible]
من اليمين وسبيلها الى بعض العلماء
[illegible] م

فلذلك مضر باصحاب الامزجة الحارة والمستعدين للحميات والصداع و
الرمد والقلاع والخوانيق فاما البارد المزاج السليم الاحشا فينفعهم
ويخصبهم ويزيد في الدم والمني فيهم ومما يدفع به ضرر الرطب والتمر السكنجبين
وماء الرمان الحامض والبوارد ومن اصلح ما يوكل معه اللوز والخشخاش
ويدفع مضرتهما عن الاحشاء والتمضمض بعد اكلهما بالخل والسكنجبين
واما القسب فهو قريب من الحبس وهما جيدان للمعدة حابسان
للطبيعة حرارتهما اقل من حرارة الرطب واما التمر الهندي فبارد يابس
في الثانية يقمع الصفرا ويسهلها ويقبض المعدة المسترخية ويقطع القي
المري وينفع الحميات الصفراوية ويسكن العطش في التين افضل النضيج
يتبين اكثر مما في ساير الفواكه لانه كلما كان ابعد من النضج كان [illegible]
ابرد والرطوبة اللبنية التي فيه احد واحف لان التين في نفسه طبع
الادوية بنوعيه فهو عند النضج قريب من الاوراق ولذلك اذا وضع التين
الفج على الخيلان والتوت قلعها اشد ما يفعل لبن شجر التين وعصارة ورقها
واجوده الابيض ثم الاحمر ثم الاسود والطري منه المستحكم النضج يتولد
منه دم اجود واكثر تغذية مما يتولد من ساير الثمار الرطبة ويحدر عن
المعدة سريعا وينفذ في البدن كله نفوذا حسنا ويخرج عنه وذلك
لان فيه جلاء نوريا فلسرعة انحداره وخروجه وقوة جلائه كان اقل ضررا من
ساير الفواكه وبها ينقي مجاري البول وقصبة الرية ويطلق البطن وله نفخة
الا انها قليلة اللبث وهو حار رطب في الدرجة الاولى واليابس منه حار في
الثانية معتدل في الرطوبة واليبس وهو اكثر غذاء ويحرك العطش ويميل الى الحدة
وفيه قوة ملطفة قطاعة مع تغذيه ما بها يهيج البطلان للاستطلاق و
ينقي الامعاء والكلى والصدر وادمانه يقمل ويورث الحكة لدفعه الرطوبات
المتعفنة من الاحشا الى ناحية الجلد او لتوليده الدم الردي في الابدان
التي يطول نفوذه فيها ويحلل بعضها والحمي باسرع نفوذه او الطف نفخا الا انه
ردي للمعدة واسرع الى العفن وفيه قوة جذب وتحليل واصلاح التين

كاصلاح التمر واذا اكل التين اليابس مع الجوز واللوز وكذلك سماه ج
وينبغي ان يقشر الرطب منه كلا لان قشره عسر الانهضام والتين المطبوخ
يحلل الاورام الصلبة ضمادا بدقيق الشعير وبدقيق الحنطة ينضجها **في**
العنب ان العنب شبيه بالتين في قلة رداءة الدم المتولد منه وافضل
من الرطب الا انه اقل غذاء من التين وهو بري مما يولده التمر من السدد
ويسرع في الانحدار وغذاؤه متوسطا والصادق الحلاوة يطلق البطن
لا سيما ما كان منه رقيقا كثير الماء ويخصب البدن سريعا وينفخ ويزيد
في الانعاظ وهو حار رطب في الاولى والحرارة اغلب عليه من الرطوبة واما
الذي يعتريه حموضة فانه لا ينفخ بل ربما اطفاه اذا غسل بالماء البارد واكل
قبل الطعام الا انه ليس يصلح للاغتذاء وتليين البطن والاسترخاء والنفوذ في
البدن واجود العنب لا يحمض الرقيق القشر الكثير الماء واكثر العنب غذاء
ما بقي في الشتاء لان ذلك يدل على قلة رطوبته وكثرة لحمه الا انه بطيء الانحدار
عن المعدة واذا اكل العنب حين يقطف يحوز البطن ويطلقه ويحدث نفخة
فان علق زمانا ما صالحا نقصت هذه الاشياء منه والاجود ان يقشر
العنب ويبتلع ماؤه ليسرع هضمه وانحداره فان عجمه بارد يابس قابض
يجوز من اعضاء الغذاء كلها ولم يحدث فيه تغيير محسوس وكذلك قشره
بارد يابس يبقى النفخة في المعدة الا ان غذاء العنب بحالة اكثر وعصيره
اكثر نفوذا وانحدارا **واما الزبيب** فان نسبته الى العنب نسبة التين اليابس
الطري وافضله ما كان لحيما رقيق القشر مكتنزا وهو اغذى من العنب و
الاولى ان يؤكل بعد نزع عجمه وهو اقل حلاوة وتليينا للبطن من التين اليابس
الا انه اوفق للمعدة منه ولا يسدد كما يسدد التمر الا ان التمر اقوى غذاء منه
وهو نافع للصدر والرئة اذا كان فيهما رطوبة ولا ينفع المواضع الخشنة من الصدور
الكلى والمثانة وينفع من السعال الحادث من البرودة ويعين على نفث ما
يجتمع في الصدر والرئة ويزيد في الباه والمني ويدر البول وينقي الكلى واما
الصغار ذوات الاصلاح الصلاب القشور فهي اشبه بالدواء منها بالغذاء

۱۹ [illegible]

ويحكم ايضا انما يتولد منها خلط بلغمي غليظ يورث امراضا بلغمية ومادتها
بحلول العنب والفطر من انواعها وفيه اصناف قاتلة بكيفية ردية ينبغي
مما يجاورها عند نباتها او من ذلك بلونها من الحمرة والتطويس وبريقها
المنكر ولزوجتها وسرعة عفونتها ونباتها عند حجار الهوام والانجا
الوبئة والمختار الجيد منه الشديد البياض بارد جدا ايضا يقرب من حد
برد الادوية القتالة ويعرض من اكله الذبحة والخوانيق والهيضة
الصعبة وبرد الاطراف وعسر البول تلك لمن كثر اكله من التوحش له وسبب
فضل الكماة على الفطر في قلة الرداءة ان الكماة ينبت في المواضع الرملية
قليلة الرطوبة والفطر ينبت في المواضع الندية **واما** العوسنة فهي ضرب
من الكماة باردة رطبة وهي اقل برد امساكا والزبيب صالح للمعدة والكبد خاصة
مقويهما خصوصا ما كان فيه قبض واكل بعجمه ينفع من وجع في المعدة و
يحبس البطن **والمبختج** وهو عصير العنب الذي قد ذهب ثلثاه بالطبخ ينفع
من السعال والربو ووجع الكلى والمثانة **واما** الحصرم بارد يابس قابض
نافع من العطش والخلفة الصفراوية والغم والخمار قامع للدم والصفراء نافع
للمعدة والكبد الحارتين والحبلى والحبالى وفساد الهواء والعلل الحادة مانع
للقي **الكشمش** شبيه بالزبيب الا انه الين قبضا واسهل خروجا **في**
التوت ان التوت اذا ورد المعدة وهي خالية من الطعام نقية من
الخلط اسرع في الانحدار عنها وطرق لسائر الاطعمة ولم يولد خلطا رديا الا ان
يكثر منه فان لم يصادف المعدة خالية نقية فسد فيها فسادا عجيبا وفيه
جلاء وقوة اسهالية مستفادة من قشر شجرته وما ينال البدن من الغذاء
منه يسير وحجمه بمنزلة ما يناله من البطيخ وهو حار رطب ملطف للمعدة **و**
مصدع للمحرورين ويدفع ضرره السكنجبين والاجود ان يغسل قبل ان يؤكل
واما التوت الشامي فبارد معتدل في الرطوبة واليبس ينفع للمعدة
الملتهبة ويشهي الطعام ويمنع انواع التحلب وينفع الذبحة والاورام الحارة
في الفم والفج الاحمر بارد يابس قابض كالسماق والمجفف منه يقوم مقام

المبختج

السماق ويقمع الصفراء ويحبس البطن **في المشمش** ان الرطوبة التي في جوهره
البرية تعفن جوهرها سريعة الفساد والدم المتولد منها ردي للمعدة
سريع العفونة فلا ينبغي ان يوكل بعد الطعام لانه يفسد ويطفو في المعدة
وهي باردة رطبة توهن المعدة وتطفئ نارها ويتولد من اكثارها الحميات
العفونية واما اصحاب المعدة الحارة والجشاء الدخاني فكثيرا ما ينتفعون
بها خاصة في يوم تعب وحر وهي يطلق البطن ويقمع الصفراء ويذهب بالحر
الكاين من حرارة المعدة والشديدة الحلاوة منها اسرع فسادا وعفونة
وينقلب الى المرار سريعا خصوصا في المعدة الحارة المرارية والمشمش اليابس
اذا نقع بالماء وشرب الماء المنقع من الحميات الحادة ويسكن العطش ودهن
نوى المشمش حار يابس في الثانية ينفع من البواسير **الخوخ** وهو بارد
رطب في الثانية غليظ بطي الهضم عسر الاستحالة الى الدم يتولد منه بلغم كثير
لزج يورث الحميات البلغمية الا انه لا يفسد في المعدة كالمشمش وهو
اوفق للمعدة الملتهبة من المشمش ويشهي الطعام وما كان رخوا يخرج منه
نواه بسهولة فهو اسرع انهضاما وانحدارا عن المعدة وما كان ملتصقا
نواه وهي صلب مندمج فهو اغلظ وابطأ انهضاما وينبغي ان يوكل الخوخ
قبل الطعام ليصادف من المعدة حرارة تعين على هضمه ولا يوكل عليه الا
الحامضة ولا يشرب عليه ماء الثلج وهو نافع للمحمومين في وقت صعود الحمى
اذا كانت غبا خالصة ومحرقة وانه دق ورقه رطبا وعصر وشرب اسهل
حب القرع والديدان وكذلك ان وضع على السرة او قطر في الاذن **في**
الرمان الرمان قليل الغذاء جيدة والحلو منه معتدل في الحرارة والبرودة
رطب في الاولى موافق لمزاج الروح بشفه وحلاوته خصوصا روح الكبد ويحط
الطعام عن فم المعدة اذا امتص بعد وجوده مضغه وينفخ الا ان نفخه يسير
النفخ وكثيرا ما يفسد اصحاب الحميات الحادة لانه ينقلب فيهم الى المرار
سريعا وحبه يعقل البطن وماؤه يطلق ويلين الحلق والصدر الا انها
تنقص شهوة الطعام والنوع الاملسي اللين العجم ينفع من السعال الحاد

ورضع البطن والورد كين اكلا
ويزنجا سنقنا العين بوضا

من تقديم الابدان من اكل من اقماع
الرمان ثلثة امن من الرمد سنة

ن

من حرارة والمن منه من وجع الفؤاد الحادث من خلط لاذع لفم المعدة خاصة
ما وضع مع سويق الشعير وهو معتدل الى البرد نافع من اعتدال طبيعته لخلطها
على حالها وعجمه قابض وشحمه مسهل بالعصر فعلى حسب خلطهما يصير قابضا
ومسهلا و **اما** الحامض فهو لطيف قوي البرد معتدل في الرطوبة واليبس
يخشن الصدر ويقوي المعدة والكبد خاصة ويطفئ نائرة الصفراء والدم
ويكسر البخار ويمنع القي ويمنع شهوة الباه للمبرودين وجميعه ينفع الخفقان
وحب الرمان الحامض اذا جفف يعقل الطبيعة ويمنع المواد الصفراوية
من الانصباب الى البطن وكذلك سويقه اذا اخذ بماء بارد وفي جميع اجزائه
قبض واقبض اجزائه الاقماع **في السفرجل** ان السفرجل هو من اصلح الاشياء
لتقوية البطن كله ويحبس الطبيعة وانها من الشهوة والعون على هضم الطعام
وهو لا يكاد يفسد في معدة المريض فضلا عن معدة الصحيح وغذاؤه كثيرا
ابطأ الانهضام ومن اراد النضج كان اسهل انهضاما واضاجه ان ينقى من
الحب ويقشر ويطبخ في ماء العسل وهذا يشد المعدة ولكن يحبس البطن كثيرا
حبس او ينقى من حبه ويلقى مكانه عسل ويطبق ويلبس عجينا ويدفن في
رماد حتى يحترق العجين وهذا مما ينبغي ان يعمل بالسفرجل العفص
ليصير الين واخف وانفع فاما اليسير القبض منه فلا يحتاج
الى ما يصنع به جميع ما فيه من القبض وهو بارد في الاولى يابس في
الثانية الا الحلو منه فانه معتدل المزاج في الحر والبرد واقل قبضا واشد
قبضا اشده امساكا وماؤه اشد تقوية وجرمه اشد حبسا وزهره
ايضا قابض وكذلك دهنه وحبه ملين بلا قبض وهو يسكن العطش و
السفرجل ينفع النزف ويقطع الخمار الا ان الاكثار منه تولد القولنج وينبغي
ان يحذر مما لم ينضج منه تمام النضج لانه وان كان كريم الحبس فانه يكون
حينئذ باردا غليظا مولدا مادة ردية **واما المستحكم** النضج المعز وذلك
التشار والربيع فكثير الانتفاع في الامراض ينفع اصحاب الحمى المرارية
ونفث الدم والذرب وعقل الامعاء واوفق ما يستعمل في ضعف المعدة

الحادث عن الحرارة والرطوبة العفص منه القابض واما الحامض فينفع
حيث يكون في المعدة خلط غليظ ليس بالبارد وجميعه يشد المعدة
ويعقل البطن وينشي الشهوة ويقطع القيء حتى الرائحة منه ويكثر البول
لعرض كاير الاغذية القابضة للبطن ويعقل اذا اكل قبل الطعام فاما
اذا اكل بعد الطعام فانه يلين البطن بعصر المعدة الا ان يتناول منه اليسير
فانه يدفع الطعام عن راس المعدة ويمنع البخار عن الدماغ **في التفاح**
التفاح مقو للقلب لخاصية فيه جمعها جذوبته وعطريته وتعديله
لمزاج الروح وفضل التفاح للقلب والسفرجل للمعدة والرمان للكبد هو
جيد ايضا لفم المعدة مقو له غير انه يولد في المعدة لزوجات لان الغالب
على جرمه رطوبة فضلية وغذاؤه اقل من غذاء السفرجل والكمثرى و
اكثر من غذاء الرمان وهو مقاوم للسموم كلها وطبعه بارد وابرده
احمضه واقبضه الا ان الحلو النضيج منه معتدل في الحرارة والبرودة
والذي يتشمم منه في الربيع يولد المرار والعفص يولد خلطا لطيفا
معتدلا والحلو يولد خلطا الى الحرارة جيدا لمن يكون معدته باردة و
ما لم يكن له طعم فالرطوبة غالبة عليه يولد البلغم وكلها بطيء الانهضام و
الانحدار وما لم ينضج منه على شجره رديء جدا وكذلك من جميع الفواكه
لانه بطيء الانهضام ولا ينسلك في العروق سهلا ويولد خلطا خاما صلبا
والمز والعفص منه قابض نافع من القيء المتولد عن المرة الصفراء وكذلك
سويقه والرب المتخذ منه يحبسان الطبيعة ويقمعان الصفراء وهما باردان
يابسان في الاولى وان كان بوسط الشوق الى اخر الاولى والاكثار من
التفاح ضار للعصب خصوصا الحامض منه وفيه نفخ وخاصية فيما يقول
بنضيج وعطارة وورقه يستعمل في اندمال الجراحات ومنع التحلب وقال
بعض الاطباء ان من خاصيته ايراث النسيان ويحكى ان يكون ذلك مخصوصا
بالعفص والحامض لتوليدهما الخلط البارد لا لخاصية **في الاترج**
ان الاترج مختلف المزاج على حسب اختلاف اجزائه وفيها جميعها تفريح

غليظا باردا والحامض يولد خلطا باردا
لطيفا وهو موافق للمحرورين والمز يولد
خلطا صح

نخ
العفص

وترياقية اما قشوره فلها مدخل في الغذائية لجفافها وصلابتها
ومدخل في الدوائية لعطريتها وحرافتها وهي حارة قريبة من الاعتدال
الى الدرجة الاولى يابسة في الثانية مقوية للمعدة والكبد البارد بين مصلح
للعفن مطيبة للنكهة لطيفة محللة للرياح معينة على الهضم ما لم يكثر فاذا
اكثر منها لا تنهضم لصلابتها والحمض دون يجب ان يأكلوها بشيء من
لحم او حماضه ويقرب منها ورقه وقشاره ومما الطف منها وهو احشاء
لحمه فبارد رطب في الاولى غليظ بطيء الانهضام لصلابته لا ينال البدن منه
اذا انهضم غذاء كثير الا انه رديء للمعدة منفخ يولد القولنج يولد خلطا غليظا
ولذلك يؤكل بالعسل وليطيب طعمه ايضا واما حماضه فليس فيه غذاء ويكثر
من المقويات للقلب الحار المزاج وهو بارد يابس في الثالثة قامع للصفرا
حابس للطبيعة مشه للطعام مفيد تقطيع وجلاء يذهب العقوبا والكلف
ويزيل اليرقان اذا اكتحل به وحده لا يصلح للاكل وهو حار يابس في الثانية محلل
مخفف مقاوم للسموم شربا وضمادا ودهنه ينفع من البواسير والدهن الذي
يتخذ من قشور الاترج ينفع امراض العصب ولسع العقارب وبالاترج نافع
لشهوة الحبالى ويجب ان يؤكل الاترج مفردا لا مخلوطا بالطعام قبله ولا بعده
حتى ينهضم وذلك لغلظه وصلابته ورائحته ينفع الوبا ويصلح **في**
الكمثرى الكمثرى كثير الغذاء بالقياس الى التفاح والسفرجل سيما ما
كان منه عظيما حلوا ولذلك يقدد ويؤكل في الشتاء وقيل انه احمد خلطا
من التفاح واسرع هضما منه وفيه ايضا خاصية مثل تفريح القلب
بعينها عطريته وقبضه ومتانة جوهره ويقوي المعدة ويقطع العطش
ويسكن الغثي ويقمع الصفرا الا ان الكثير منه نفخ بطيء النزول عاقل للبطن
الا ان يؤكل بعد الطعام فيسرع في احدار الثفل ثم يكون عاقبته عقل
البطن وهو بارد في الاولى يابس في الثانية مختلف الطعم كالخاتون والغفا
فمنه الحامض وهو بارد لطيف ومنه العفص وهو بارد غليظ ومنه الحلو
اللين وهو اقرب الى الحرارة والرطوبة الحامض منه والعفص يخلط في الاغذية

التي يراد بها دفع الفضول المنحدرة الى الاعضاء وعقل الطبيعة ولا سيما
اذا طبخ بالخل والمقدد منه اذا طبخ مع حب الآس وعمل ذلك الا استكثار
منه تولد القولنج وماء العسل يدفع ضرره وخاصة المقوة واكله على
الطعام يمنع البخار عن الراس وشربه فجّة ما قلّ حلاوة واحلاه وانضجه
اسرع حدرًا واقلّه وفي فالانه ليس يخلو على حال وان كان في الحلاوة
والنضج من نفخ وطول وقوت **في الاجاص** الاجاص خاصيته تبريد المعدة
وترطيبها وتليين الطبيعة لما فيه من اللزوجة والرطوبة وهو ردى
للمعدة مسقط للشهوة خاصة الحلو منه وليس يصل الى البدن من الغذاء
منه الا اليسير والرطب منه ابلغ في الاطلاق وخاصة الحلو اللين الا
ان الحامض قد يطلق البطن ايضا بالتقطيع والتلطيف كما بالاشيا
الحامضة الصرفة اذا صادفت في المعدة والامعاء فضلا فاما ان صادف
المعدة نقية فهو الى ان يحبس البطن اقرب على ان المعدة النقية من الفضول
كالنادر ولذلك يسهل الحامض منه ايضا المحموم ولزوجة الجوهر ورطوبته
ايضا وما كان منه صغيرًا صلبًا قابضا فهو ردى وذلك انه غير لذيذ
وليس يطلق البطن وهو مع العسل يعين على الجلا فقد يدفع ضرره عن المعدة
البارد وهو بارد في الاولى رطب في الثانية والحامض اشد بردًا وافضل
تليينًا يطفي الصفراء ويسكن العطش والاجاص اليابس ان يطبخ بالماء
وصفي وشرب بالسكر او الترنجبين او العسل كان ابلغ في تليين الطبيعة
وينبغي للمحرورين ان ياكلوا الاجاص قبل الطعام ولا يبادروا الى الطعام
حتى يتحدر ويطفي الحرارة ويسهل المرة الصفرا والابيض منه بطي الانحدار
ليس يسهل كغيره من الاجاص ويوكل للتفكه لا للعلاج والاجاص
المز موافق يسكن التهاب القلب **في الزيتون** الزيتون يسمى الغذاء او
خاصة الاخضر الفج الذي يحمل في الماء والملح ويسمى زيتون الماء
وهذا الزيتون اعني الفج الاخضر يقوي المعدة وينهض الشهوة لان
الغالب عليه الجوهر القابض وهو بارد يابس في الاولى وهو انفع للمعدة واذا

٧

جعل في الخل كان اقوى وابلغ في هذه الافاعيل واما زيتون الزيت
فهو اغذى لان الغالب عليه الجوهر الدسم والحديث منه الذي يضرب
الى الحمرة يعقل البطن ويدبغ المعدة والاسود النضيج سريع الفساد
مرخ للمعدة مصدع ضار للعين وهو حار يابس في الاولى والزيتون
اذا اكل في وسط الطعام استجلب شهوة الطعام وقلل بطاه في المعدة وان
اكل ما عظم منه بالمري اطلق الطبيعة واما زيت الانفاق فهو المتخذ من الزيتون
الاخضر على سبيل الاستعمال للانفاق فبارد يابس في الدرجة الاولى نافع
للسموم دابغ للمعدة مقو لها صالح للمحرورين ولا سيما ان كان مغسولا واما
الزيت المتخذ من الزيتون المدرك وهو الذي يسمى الزيت الركابي لانه يحمل
على الابل فحار في الاولى معتدل في الرطوبة واليبس نافع من البلغم والبرد
ويجب على المحرورين اجتنابه واحمده اكثره لذعًا واشده ريحًا والعتيق
منه حار يابس في الثانية جلاء محلل ولذلك يستعمل بدل دهن الخروع وورق
الزيتون ينفع من القروح في الفم ويقوي اللثة والعمور اذا مضغ او مضمض
ماؤه **في الجوز** الجوز قليل الغذا بطي الانهضام الا انه يولد دمًا محمودًا
لطيفًا اذا لم يكن عتيقًا وهو حار في الدرجة الثانية يابس في الاولى وفيه
رطوبة غريبة اذا عتق مذهب عنه وفي قشرة الداخل قبض يسير فهو لذلك
يحبس البطن بعض الحبس وخاصة المقلو منه ويضر بالسعال والجوز ردي
للمعدة الحارة لانه ينقلب فيها سريعا الى الدخانية والمرار ولكثرة دسمه
اما المعدة الباردة فيهضمه ويمنع نفخه وما عتق منه فلا يصلح للاكل
لانه يستحيل عن ذلك الى اللطافة والدهن فيسرع استحالته الى المرار
ويلذع الفم ويصدع ويحدث العطش والجوز الطري اقل رداءة للمعدة
واوفق لتليين البطن لا سيما اذا اكل مع المري وما لم يستكمل من الجوز ولم
يجف ففيه رطوبة لم يستحكم نضجها كما في ساير الثمار قبل بلوغها واذا قشر
الجوز من قشره الرقيق ذهب عنه اكثر مضرته للفم والحلق ويسهل هضمه وان
يلقى مع نخالة الحوارى على طابق ويقلى تليًا طويلًا رفيقًا فان النخالة

يحرق بذلك القشرة الوثيقة ثم يغربل ويستف فينقى من ذلك القشر فيصير
املح ودهنه احمد منه وهو شبيه بالحرارة في التحليل والرطب منه اقل
اسخانا وهو اسرع نزولا عن المعدة واوفق لها من اللوز الطري وذلك
لرطوبة جرمه وفضل حرارته على اللوز والمقشر من الطري اذا اكل مع السكر
يعد غذاء كثيرا ويسمن البدن ويزيد في المخ والمني والدماغ والجوز
مع التين والسذاب دواء لجميع السموم ومع البصل والملح ضماد على عضة
الكلب الكلب وغيره واذا اكل الجوز على الريق اعان على القيء واذا اكثر
منه اخرج حب القرع وعصارة قشره ينفع من الخناق والاورام الحادة
في الفم وكذلك خله **في البندق** ان البندق مع انه قليل الغذاء فهو اغذى من
الجوز لكثافة جرمه وتلززه وقلة الدهنية وكثرة الارضية التي تدل
عليها قبضه الا ان الجوز اسرع انهضاما واوفق وارداة للمعدة منه واذا
قشر اسرع انحداره عن المعدة والامعاء وهو حار يابس وقيل بارد يابس حار في
الاثنان ويصدع ويقاوم السموم اذا اكل مع التين والسذاب ينفع من
لدغ العقرب **في اللوز** ان اللوز شبيه بالجوز الا انه ابطأ انهضاما
منه ولذلك غذاؤه اغلظ وابقى من غذاء الجوز واقل دهنية وفيه مرارة
خفيفة وحلاوة بهما يجلو وينقي الاحشاء ويفتح سددها ويعين على
النفث وفيه ايضا تمريخ ملين للحلق ويسكن حرقة البول وهو معتدل في
الحرارة والبرودة رطب في الاولى وقالوا ليس فيه قبض البتة وانما ارادوا المقشر
منه لانهم قالوا انه ينفع من بلة المعدة ويدبغها ولا شك ان ذلك ليس
في قشره وكيف لا وقد عرضت خشونة فاذا قلي قشره كان ادبغ للمعدة
والقشر منه عسر الهضم ويتبايل في البطن خاصة ان اكل مع التين واذا اكل
مع السكر الطبرزد او الفانيذ غذى غذاء كثيرا وسمن البدن وزاد في
المني خاصة الرطب منه ودهنه احسن والطف من جرمه وطبعه الى
الاعتدال جيد للصدر والرئة والمثانة والكلى غير انه بطيء النزول وهو
اللوز المر احر منه والطف والملح المشوي منه يصلح لتحليل النفخ عند

الجوع

الجوع الكاذب واما اللوز المر فانه يستعمل كالدواء لا كالغذاء وهو
حار يابس في الثانية جلاء يفتح السدد وينفع من الربو والحصى في الكلى و
المثانة وينفع من الكلف والنمش اذا طلي به ويعين على نفث الاخلاط الغليظة
اللزجة من الصدر والرئة **في الفستق** ان الفستق قليل الغذاء صالح لمن
يحتاج الى الغذاء الملطف من المبرودين وفيه مرارة قليلة وقبض مع عطرية
فلذلك يصلح لتقوية الكبد وتفتيح الاخلاط التي تمكنت في مجاريها وفي
الصدر والرئة وبين الاطباء الاقدمين خلاف في انه هل ينفع المعدة ام لا
فالظاهر انه ينفع المعدة للقبض والعطرية التي فيه وخاصة المقلو منه
ينبغي ان يؤكل بعد الطعام لما فيه من القبض وهو حار يابس في الثانية و
قشره الخارج ينفع من القيء والفواق وقشره الداخل ينفع من سدد الكبد
ولماد هنه فانه ينفع من وجع الكبد الحادث من رطوبة ومن لسع الهوام
في النارجيل مزاجه حار في الثانية رطب في الاولى وهو بطيء الانهضام
والانحدار وغذاؤه كثير جدا ويزيد في المني ويسخن الكلى ويوجعها
والمختار منه الحديث الابيض الذي فيه الماء العذب وينبغي لاكله
ان يقشر اعلاه ويأكل الابيض منه بالفانيذ او بالطبرزد ليسرع انهضا
واكل العتيق منه يخرج حب القرع والديدان والادهان بدهنه
نافع من رياح الابرهة والبواسير دما ويزيد في الباءة **في العناب**
ان القدماء لم يتكلموا فيه كلاما مستوعبا سوى انه عسر الانهضام قليل
الغذاء فاشتبه امره على المتأخرين وقال بعضهم هو حار رطب في الاولى
نافع من السعال والربو وخشونة الحلق ووجع الصدر والكلى والمثانة
ملين للطبيعة وقال بعضهم هو بارد رطب مولد للبلغم مطفي مبرد مسكن
لثائرة الدم على حلاوته مطفي للصفراء كاسر للريح والحدة العارضين في
الاحشاء مقلل للمني مضعف للانعاظ واختلفوا ايضا في ذلك فمنهم
من قال انه حار وهو رطب في وسط الدرجة الاولى والحرارة فيه اغلب من
الرطوبة يسكن الدم ولكن ليس يسكن للدم الغالب عليه الرطوبة اذا هاج

وقال من قال انه بارد هو بارد الى الاولى معتدل في الرطوبة واليبوسة و
هو الى قليل رطوبته وقال ينفع حدة الدم الحار لتغليظه وتلزيجه اياه
فليت شعري كيف يبرد على شدة حلاوته او كيف يفعل التغليظ بالبرودة
وهو مايل عن الاعتدال بتجهر الى الدرجة الاولى من البرودة لا انها او كم يفعل
يكون غليظا للدم سببا وعلة لتنفعه من حدة الدم كالخشخاش واتما
الخشخاش فذلك بسد وشدة تبرده وهو رطب قليل البرودة و بحث لا شك
ان الشي الرقيق الحار اذا صار غليظا لزجا من غير تبرد في مزاجه ما احد
مما كان مثل العسل اذا صار ناطفا والماء الزعاف اذا صار رخوكا
والبول اذا صار ملحا بل كاللبن اذا انعقد كرش الفصيل وصار
نفخه فليتهم اهملوا امره كما اهمله المتقدمون وادعوا لهم انهم هم
الموفقون لذلك وقال جالينوس انه ما وجدت للعناب خاصة التحفظ
الصحيح ولا ردها على السقيم كثير عمل **في الغبيرا** هو بارد يابس في الثانية في الاولى غذاء
يسير او يحبس الطبيعة ويشد المعدة وسويقه اقوى في ذلك اذا لم يكن
معه سكر وخاصة اذا استف مع سويق التفاح ويسكن القي وهو غذاء موافق
للاطفال لانه يعدل طبيعتهم ويسكن العطش من الصفراء وينفع من الاسهال
الحادث من الحرارة ومن السحج **في الحبة الخضرا** غذاؤها يسير جدا ردي وهو
بطيء الانهضام حارة يابسة في الدرجة الثانية ينفع اصحاب البلغم والرطوبة
ويعقل البطن وينفع الطحال الا انها ردية للمعدة وفيها قوة ملطفة يدر
البول والطمث ويبثر الفم ويصدع ويذهب بشهوة الطعام وهي تسخن
الكلى ونواحيها ويسمنها وتعين على الباه وتنفع من نهش ذوات السموم و
صمغها يطلق البطن ويخرج الاثفال اذا احتقن بها مثل البندقة وورقها
ينفع من الاورام الباردة وورقها يطول الشعر **في حب الصنوبر** الحب
الصنوبري يولد دما محمودا الا انه غليظ وغذاؤه كثير وليس بسريع الانهضام
والكبار منه الرقيق القشر الاحمر المطاول الشكل الابيض اللب الذي
يؤتى به من الهند حار في الاولى معتدل في الرطوبة واليبس فيه تسكين وتقوية

[illegible]

بينها

بينها القوى مختلفة من عفوصة وحرافة ومرارة ان لم ينقع في الماء الحار حتى يزول
عنها تلك الكيفيات فلم نعد والبدن منه الا محمودا وهي حارة يابسة في الثانية تسخن
اسخانا قويا ومرطبة البارة ويسخن الكلى جدا ويكثر الرياح ولا ينبغي للمحرورين
ان يقربوها فاما المشايخ والمبرودون فينتفعون بها في اسخان ابدانهم و
قلع ما في ابدانهم ومثاناتهم من البلغم وحشيشه اذا طبخ بالخل وتمضمض به نفع
من وجع الضرس ودخان حشيشه يحث الاسنان **في البسر** الرطب منه بارد رطب في
الاولى مولد للبلغم الحلو منه اقل بردا اما المايل الى الحموضة اشد بردا وفيه قبض يبس
يعقل البطن وغذاؤه يسير واليابس منه بارد يابس في الاولى مسكن للصفرا مقو
للمعدة دابغ لها حابس للطبيعة وخاصة سويقه وورقه وجميع اجزائه قابض شد
اصول الشعر حتى لا يتناثر **في الزعرور** ان الزعرور شديد القبض بعد وغذاؤه يسير
وبطوء نزوله وهو اشبه بالادوية منه بالاغذية واقبض من الغبيرا كثيرا الا
ان الغبيرا اكثر منه والجبلي به الا صفر المايل الى الحموضة يبس بارد في
الاولى يابس في الثانية يشد المعدة ويقويها ويقمع الصفراء والدم ويقطع
القي وفيه عطرية بها يقوي المعدة والكبد الحادثين واما الزعرور البستاني
الاحمر فبارد رطب مولد للبلغم هذا ما قيل فيه واما نحن فلم نجد في زعرور
بلدنا الاصفر والاسود قبضا يعتد به وان عند الاحمر والابيض اليقوق من
انواعهما اشبه مما قالوا الا انهما الى اليبوسة اقرب من الرطوبة لقوة
قبضهما **في السفستان** مزاجه بارد رطب كثير الرطوبة واللزوجة مسكن
للحدة ملين للطبيعة بلزوجته قليل الغذاء مولد للبلغم نافع للحلق و
الصدر وللسعال الحادث من الحرارة نافع للعطش **في الموز** الموز كثير
الغذاء محمود الخلط بطيء الانحدار عن المعدة الاكثار منه يولد النفخ وهو
حار رطب في الدرجة الاولى ردي للمعدة مغث سريع الاستحالة الى الصفرا
يسقط الشهوة ويلين البطن ويذهب خشونة الحلق ويزيد في المني و
يوافق الكلى والمثانة ويدر البول **في حب الآس** حب الآس بعد غذاء
يسيرا وهو بارد يابس مقو للمعدة حابس للطبيعة بالحموضة التي فيه ما

لنفث الدم نافع للسعال الحلاوة فيه وكذلك ربه وشرابه وليس في
الاشربة شي يحبس الطبيعة وينفع السعال الا شرابه وشراب الخشخاش
في الخربز الشامي انه ردي للمعدة ردي الغذاء عسر الانهضام بطي
الانحدار لانه خشبي وهو حار في الاولى يابس في الثانية الرطب منه يطلق
البطن واليابس يعقله وهو اوفق للمعدة من الطري ويدر البول وهو غير
ضار للصدر لعدم حلاوته **في البطيخ** انه جوهر البطيخ على اختلاف اجناسه
بارد مع رطوبة كثيرة وهو في رطوبته في الدرجة الثانية الا انه في المعدة
الحارة خصوصا اذا صادف هناك فضلا حادا او كان شديد الحلاوة
جيد النضج والاكل منه مما يلي بزره ولم يوصل فيه الى ناحية القشر يستحيل
صفرا خصوصا اذا اكل على جوع شديد ولم يتبع بطعام واذا اتفق لاجل
هذه الاسباب وهو الاكثر يستحيل بلغما لانه سيال سريع الاستحالة
الى الصفرا والى البلغم اذا لم يستمر على ما ينبغي وهو سريع الانحدار عن المعدة و
الامعاء الحارة ولذلك يدر البول ويقلع الوسخ والكلف والبهق الذي وينقي
وبزره اجلى من جرمه حتى انه ينقي الكلى والمثانة من الحصى الصغار المتولدة
فيهما والبطيخ ردي للمعدة معفن لما يصادفه منه تولد الهيضة الردية وينبغي
للمحرورين ان يتبعوه بالسكنجبين او يتحسوا عليه الخل والمبرودين بما يسخن
المعدة ويجلو البلغم عنها واصل البطيخ من معينات الصفرا والبطيخ الشطلي
الحامض الذي يكون من القثا اذا كبر ونضج فانه لا يستحيل الى الصفرا وينفع
المحمومين والملهوبين لانه سريع الحموضة لانه من جلاء وبرد **واما**
البطيخ الهندي فانه قوي الترطيب والتطفئة نافع لاصحاب الحميات المحرقة
ولمن يحتاج ان يولد فيه بلغم رطب عاوم مرارا حادا ردي الكيفية
قليل الكمية لا يحتاج الى الاسهال وبدنه ضعيف نحيف فانه وان كان يكون
ان يبدل مزاج ذلك المرار بالاشياء الحامضة فان النفع في هذا الوقت
اوفق اذ كانت الحوامض لا تخلو من تقطيع وتلطيف ومثل هذا البدن لا يحتمل
ذلك فان ادم عليه السكنجبين زاده من الارض ضعف قوته واوهن معدته

وربما

وربما هيج اسهاله وان ادم عليه الحوامض التي معها قبض لم يخل من كيفية
ذلك الخلط والزيادة في الشدة ان كانت في كبده او مثانته ولم يرطب ايضا
لان القابض الحامض يجفف ولا يرطب واما النفع ولا سيما ما له غلظ
حيم مع ادنى حلاوة كما عليه البطيخ الهندي فانه يرطب ويبدل مزاج المرار
ويولد في الكبد دما مائيا يصلح برداءه الدم المراري في العروق اذا امتزج
به وفي البطيخ انواع قريبة من البطيخ الهندي في قلة الحلاوة وبطء الاستحالة
الى الصفرا وتبريد البدن وترطيبه الا انها لا يبلغ شاوه في لطافة الجوهر وشدة
الترطيب سوى ان المحرور لا يحتاج الى اصلاحها واما **الحبج** فردي
عسر الانهضام ولا سيما ما صلب وكبر واما الصغار والرطب منه فدون ذلك
واذا اكثر منه اورث النفخ ووجع البطن **في القثاء والخيار** هما باردان رطبان
في الدرجة الثانية يسكنان العطش ويبردان المعدة ويقمعان الصفرا ويدران
البول الا انهما بطيئا الانحدار يتولد منهما في العروق والاوراد خلط غليظ
يتولد منه حميات والخيار منهما امعن جنسه وجميعه واحمد ما فيهما اللباب
وليس بارد بهما المحمود لعسر انهضام ذلك وغلظه وهما من طعام المحرورين ويضران
بالمبرودين والخيار امعن القثا ابرد مزاجا من القثا واعسر استمراء وبزره صالح
للعطش الحادث من الحرارة وبزر القثا خير من بزر الخيار وهما يدران البول
وينفعان من السعال الحادث من الحرارة ويلينان الصدر ويطفيان حرارة الحلق
واصل الخيار اذا طبخ بالماء وتمضمض به سكن وجع الاسنان **في القرع** ان القرع
معدود لمن غذاؤه باردا رطبا يسيرا جدا فلذلك يصلح للمحمومين ولمن به عطش
وهو سريع الانحدار للزوجته ورطوبته نافع من السعال وهو ايضا سريع
الفساد في المعدة اذا ابطا فيها او كان فضل ردي واحمد ما اتخذه اصحاب
المرة الصفرا وابعده من الاستحالة الى ان يتخذ بماء الحصرم او بماء الرمان
او الخل وهو ذهن اللون واذا عمل بالسفرجل والرطب كان محمودا واصلح ما عمل للمحرورين
واصحاب السعال ان يطبخ مع كشك الشعير والماش المقشر ولا ينبغي ان
يلقى القرع لئلا يزداد رطوبته والمشوي منه والمقلو يذهب عنه كثير

هو الذي لا يبلغ حد الانتاج
ويابس [illegible]

من الرطوبة وليس فيما يستحي منه قوة قوية واذا طبخ مع اللحم كان من اسرع
الاشياء واجودها انهضاما ومتى طبخ وحده كان اعسر انهضاما ويجب
ان يطيب بالتوابل الحارة لتقل رطوبته ودهن ب وصبيب في الطعم فيقبله
المعدة ويستمريه وهو بارد رطب في الدرجة الثانية مطلق البطن ولا يدر
البول ودهنه بارد رطب غالب النوم جيد للحمى والسهر **في الباذنجان** الباذنجان
حار يابس في اخر الدرجة الثانية ودليل حرارته مرارته وحرافته وهو يولد
دما الغالب عليه الحرافة والحدة ويستحيل بعد وقت يسير مرة سوداء تولد
منه فساد اللون والامراض السوداوية [illegible] ورداءة الدم المتولد منه الى
المرة السوداء ومال امره الى احداث الامراض السوداوية قال بعض الاوائل
انه بارد يابس واذا اكل الباذنجان نيا كما هو عادة اهل العراق وهو احد
بان يبثر الفم ويسخن الدم ويحرقه ويعد مما تولد هذه المضار مما اكل منه
مشويا بلا دهن وبعده المشوي بالدهن لانه لم يبق فيه من الحدة الا اليسير
ولا يتبين ضرر ذلك الا ان يكثر منه لانه غذاء مالوف للذين حيث الطيب
فيقبل عليه ويجيد هضمه ويشتهى عنه ما لا يصلح للبدن واما اذا سلق الباذنجان
او السلقة خفيفة بعد ان ينقع ويقشر ثم يعمل منه البورانية بدهن عذب
كدهن اللوز ودهن الجل ويزيد ضرره بان لا يفتا النية لذهاب الحدة
عنه واولى بان لا يتولد منه الامراض السوداوية وهو جيد للمعدة التي
يفتح الطعام دايما ردي للعين والراس وفيه تفتيح لسدد الكبد والطحال
واذا طبخ بالخل ذهب عنه اضراره بالراس ونفى تفتيحه للسدد والمشوي منه
اصلح للمعدة والمطبوخ بالخل اوفق للمحرورين واصحاب الاكباد الحارة و
الاخلاط الغليظة حتى انه ينفعهم نفعا بينا والحديث منه اجود من العتيق و
اقل مرارة وليس له بانفراده منفعة الا عقل البطن وامساكه واقماعه المجففة
في الظل نافعة من البواسير تبخرا وطلاء وبخورا **في الكماة والفطر** هي عديمة الطعم
يقبل جميع الطعوم باردة رطبة غليظة الجوهر عسرة الانهضام ينبغي ان تؤكل
بالابازير والمري لانها ان انهضمت فليس الخلط المتولد منها رديا وان لم

لم يستحكم انهضامها يتولد منهما خلط بلغمي غليظ يورث امراضا بلغمية
ورداءها يجلو العين والفطر من انواعها وفيه اصناف قاتلة بكيفية ردية
يستفيدها مما يجاورها عند نباتها فمن ذلك بلونها من الحمرة والتطوير
ورايحتها المنكرة ولزوجتها وسرعة عفونتها ونباتها عند الحجارة والطوام
والاشجار الردية والمختار الجيد منه الشديد البياض بارد جدا ايضا
يقرب برده من برد الادوية القاتلة ويعرض من اكثاره الذبحة والخوانيق
والهيضة الصعبة وبرد الاطراف وعسر البول فلذلك لم يذكر احد من القدما
له وسبب فضل الكماة على الفطر في قلة الرداءة ان الكماة ينبت في المواضع
الرملية قليلة الرطوبة والفطر ينبت في المواضع الندية واما الغوشنة
فهي قريبة من الكماة باردة رطبة وهي اقل بردا منه واصلح وفيها مرارة
وملوحة تفارقها عند السلق ويصلحها السلق وليس له من الغلظ
واللزوجة ورداءة الخلط ما للكماة ومتى تؤكل بالحموضات وللذة كلاه
العصافير واما الكشنج وهو من جنس الكماة لكن يجتمع في عظم
الحلية واكثر [illegible] الاصول ينبت
في الرمال انبات الكماة للذين يكثر ببلاد ما وراء النهر وخراسان ايضا
هو اصلح هذه مما بها واقلها مضرتها ولم يسمع قط انه ضر احدا
مضرة الفطر والكماة واصلاحه يكون بالمري والزيت والملح والصعتر
في الريباس الريباس بارد يابس في الثانية عاقل للبطن مطفئ للحرارة
مسكن للصفراء والدم قاطع للعطش مقو للمعدة مانع للغثيان و
القيء الحادث عن حرارة المعدة وينفع من الحصبة والجدري في الطاعون
والوبا والدق وحماضه للانبج والمحرور **في قصب السكر** قصب السكر حار
رطب باعتدال يلين الحلق والصدر والرية ويجلو الرطوبات التي تنفع
في السعال ويدر البول ويذهب بالحرقة الكاينة عند خروجه ويعمل نفخ
ورياح فمن اراد ان يقل نفخه فليقشره ويغسله بالماء الحار ويمصه
فانه يقل نفخه وفيه معونة على القيء والصمغ الذي يوجد عليه كالملح الجلو

العين واما الاجاص الهندي وثمرة العليق اذا اكل وهو بين النيّ والنضج
عقل البطن **حب البطم** حار يزيد في الباه ويسخن وكذلك **حب
الزلم** واما البلوط والشهدانق والسمسم والخشخاش وحب
القلقل فقد ذكرت في الحبوب والبزور **في العسل** العسل طل كالمنى
خفي يقع على الزهر وعلى غيره فيلتقطه النحل ويجمع في حوصلته ثم يضعه
في كوره للادخار لان ذلك غذاؤه فيجتمع منه الكثير وقد تاثر من حرارة
مزاجه ونضج ويسخن سخونة قوية وقد يختلف العسل في مزاجه ولونه وطعمه
ورائحته على حسب ما يقع عليه ويجنى منه فما سقط منه على ورق النبات
الحار اليابس مثل الصعتر فهو اسخن واحر والمجنى من الافسنتين مر ردي
فيوخذ منه رايحة الافسنتين والمجنى من الازهار الطيبة طيب الرايحة و
اجوده الاحمر الناصع الطيب الرايحة الصادق الحلاوة الصافي الذي ينفذ
فيه البصر لصفائه ومذاقه حريف لذيذة واذا رفع بالاصبع امتد الى
الارض فلم ينقطع لتساوي اجزائه والغليظ كثير الموم والرقيق كثير الفضول
والربيعي اجود من الصيفي وكله حار يابس في الثانية الا نوعا منه رديا
سميا حريفا جدا حتى ان من يطعمه ياكله يورث ذهاب العقل والعسل
النيّ لطيف جلاء لحاس البلغم وفيه تحليل وحده يطلق البطن ويهيج القي
وينقي القروح الوسخة وينال منه البدن غذاء اقل مما يناله من المطبوخ
لانه يحدر قبل ان ينهضم كهضم البدن ويولد نفخة في المعدة والامعاء و
اذا طبخ العسل ذهبت عنه حدته وقل حلاوته ولا سيما اذا صب عليه ماء
كثير ونزعت رغوته فعند ذلك لا يهيج البطن ولا ينفخ بل ينفذ الى البدن
بسرعة ويدر البول وينفع السعال ويكون غذاه اكثر وهو من اوفق الاشياء
للابدان الباردة من قبل السن او من قبل مزاجها الطبيعي لانه ينهضم فيها
ويصير دما وفي الابدان الحارة اليابسة يستحيل الى المرة قبل ان يصير
دما فاذا اغلبت الحلاوة لم يمكن الاعتدال ويدفع مضرته عن الشبان
المحرورين الخل والربوب الحامضة والعسل يجفف مفردا واذا اخلط بالما

يرطب

يرطب لان العسل ينفذ رطوبة الماء الى الاعضاء فيصل اليها وترطبها و
يدر البول ايضا لهذا السبب واذا تناول العسل من الغالب على بدنه المرا
اطلق بطنه لان العسل يرد ادخنته في بدنه فيهيج البطن واذا تناوله من الغالب
على بدنه البلغم عقل بطنه من قبل نقصان حدته ومن قبل انه يحيل الرطوبة
البلغمية التي في معدته حلاوة فاذا حلت دعت الكبد الى اجتذابها فانفذت
اليها والى سائر البدن **في السكر** ان السكر شبيه القوة بالعسل في الجلاء
والتحليل الا ان حلاوته اقل من حلاوة العسل فلذلك لا يعطش ولا يسخن
اسخان العسل وحرارته في الدرجة الاولى وكذلك رطوبته والعتيق الى
اليبس ما هو وغذاؤه اكثر من غذاء العسل وهو لا يضر المعدة كما يضر العسل
الا المعدة المرارية لتهييجه اياها وهو ملين للطبيعة لجلائه والاحمر اقوى في
ذلك وليس الطبرزد بملين للطبيعة وهو ابرد الانواع واجودها يسكن
السعال ويلين الصدر وينفع المثانة والكلى واما سكر العشر فهو طل
يقع على العشر بالحجاز كقطع الملح وكالمصطكي وفيه عفوصة ومرارة فهو ينفع الاستسقاء
اذا شرب مع لبن اللقاح ويحد البصر اذا اكتحل به واما الفانيذ فالسجزي
منه يلين البطن ويكسر الرياح ويسخن اسخانا بينا والخراساني دونه في الاسخان
والفانيذ يلين البطن والصدر وينفع السعال ويسخن المثانة والكلى **في
الترنجبين** واما الترنجبين فهو الى الحرارة رطب في الاولى قريب من السكر
يلين الحلق ويسكن السعال ويسهل بالخاصية ويعرض الترطيبة الاذى
ويضعف المعدة واجوده الطري الابيض والشيرخشت اقل حرارة منه
واقوى اسهالا **في البقول** ان البقول كلها لا ينال البدن منها الا اقل ما
يكون من الغذاء والذي ينال منها مائي رقيق ردي ثقل الانضاج برده لا
يكاد ينهضم ما يتناول منها غير المطبوخ وذلك انها قد عدمت في
طباعها النضج والبلوغ بل يوجد نجمة من اول منبتها الى ان يجف خلا
انها يكون في اول منبتها الطف واطرا ثم يصير باخرة اصلب واجف
وكذلك اصول النبات كلها ردية الغذاء لان الحريفة منها مولدة للمرار

المراد بالطبرزد هو السكر الشديد
الابيض الصلب
من نحو ابي العشر احد النبات

والتي لاحرافة لها ولا للذيع فانها مولدة للبلغم حتى السلق مع نفعه عن
توليد البلغم البورقية التي فيه وسرعة خروجه من البطن وجميع النبات الغض
الذي يوكل كالصعتر والفوتنج والنعنع والسذاب فانها ما دامت طرية في
النش تكون ناقصة القوى لكثرة ما فيها من الرطوبة فلذلك قد هذه و
غذاءها كالاغذية الملطفة فاما اذا ايبست اشتدت كيفياتها واشتغلت
عن ان يكون غذاء وصارت دواء لا تصلح الا لتطييب الطعام ومن النبات
ما جل جوهره في اصله ما كثر تصعد طبيعته تغذية الاصل وتنميته وتنفذ
ما لم يستحكم نجهاز الاصل الى الورق والقضبان فلذلك صار اصله
اقوى واعظم من قضبانه كالجزر والبصل والسلجم وما اشبهها ومقتدر
الطبيعة في الحيوان كذلك لا يستعمل ايضا فضل غذائه في تكوين اعضائه
ليس بالاضطرارية كالقرن والشعر وما اشبهها وكذلك كل نبات يوكل
اصله دون ورقه وقضبانه لا يكاد يوكل وكل نبات يوكل من ورقه او يخرج ولا
يكاد يوكل اصله وجميع اصناف البقول ما كان منها بريا فهو اشد يبسا
ولذلك يكون اردا غذاء واشبه بالدواء وما كان منها بستانيا فهو اكثر
رطوبة وما ينبت في المشرقة والمواضع العطشة اقوى في ما اثر والبقل
الذي هو صلب في طبعه اذا طبخ لان صار اسرع لانهضاما والبقل الذي هو
طبعة لين اذا طبخ صار كالثريد وصار اعسر انهضاما كالكراث اذا طبخ
ولما كانت البقول اقرب الى الدوائية من الفواكه والثمار كثيرا ينبغي
ان نتناول منها مما يدعو اليه الشهوة شي قليل ونتحرى ان يكون مما
يحمد منها وبنا معتمب المزاج والحال والوقت الحاضر **في الخس** ان الخس
افضل البقول كلها والدم المتولد منه اجود من الدم المتولد من جميع
البقول وهو سريع الانهضام لا يحبس البطن لانه لا قبض فيه ولا يطلقه
لانه ليس فيه حدة ولا ملوحة ولا حلاوة وهو بارد رطب في الدرجة الثانية
والمسلوق منه اكثر غذاء وهو مقو للمعدة لا سيما في اول نباته واخذه
لما فيه من المرارة اليسيرة ويطفي ويبرد لا سيما اذا اكل بالخل ويقطع

المعصدون

المعصدون والمحمومين اياه لذلك وما لم يشو لم يكن فيه لبن فهو ابرد يجلب
النوم ويزيد في اللبن ويسكن العطش وعنين المغسول منه اجود لان الغسل
يزيد في رطوبته وادمانه يورث ظلمة البصر وهو قاطع للباءة وخاصة بزره
ردي فيما يلتمس من باب الولد من الكثرة والزكا والنجابة ضار لجلاء
لمن في صدره خلط يحتاج ان ينفث نافع لاصحاب السعال اليابس والنزلات
الرقيقة كان جالينوس يا كل كل ليلة بقيلة من خس ويقول انه يجلب
نوم يغشى النوم **في الهندباء** ان في الهندباء قوى مختلفة يدل عليها الطعوم
المختلفة فيه من المرارة والقبض والتفه والغالب عليه الجوهر البارد و ثم
خاصة البستاني وكلما كان اشد مرارة كان الدم المتولد منه اقل
جودة واوفق ما يوكل ان يسلق ويوكل بمري وزيت واذا سلق وطيب با
لخل حبس البطن وهو قريب من الخس غير انه اقل منه رطوبة وليس معه
من النطوية والترطيب وتسكين العطش ما هو مع الخس وخاصيته تفتيح سدد
الكبد والنفع من اوجاعها الحارة والباردة واقواه في ذلك اشده مرارة
ولا يخلو ذلك عن حرارة ما وهو مقو للمعدة وخاصة البري وطبعه بارد
يابس في الاولى والبستاني بارد في الاولى معتدل في اليبس والرطوبة صالح
للمعدة والكبد الملتهبتين نافع بعد الفصد والحجامة اذا اكل بالخل ليس
بموافق لاصحاب السعال والمبرودين وان اتخذ ضماد منه مع دقيق الشعير
وماء الهندبا نفع من الخفقان وجميع الاورام الحارة واصله ينفع من لسع
العقارب واذا امتزج ماؤه مع الخيار شنبر نفع من اورام الحلق واما
الكرشنقوق فاليبس اغلب وهو مقو للمعدة حتى انه نافع لها نافع من لسع
العقرب ضمده او شرب من مائه **في الملوكية** وهي خبازى البستانية ان
هذه البقلة من الرطوبة واللزوجة ما ليس للخس ولذلك هي سريعة
الانحدار جيدة الغذاء سيما اذا اكلت مع زيت ومري كثير وغير ذلك
مما يقطع لزوجتها وينقص رطوبتها وهي في الانهضام على حال متوسطة
ودما يتولد منها وان كان لزجا ليس بغليظ ولا بردي الا انه مايل الى

البلغم وما ينال منه البدن من الغذاء اكثر مما ينال من ساير البقول ر
رديء ملينة للبطن الا انها ناقضة للامعاء والمثانة زايدة في اللبن نافع
للسعال ملينة لخشونة قصبة الرية والصدر وورودها واوراقها اذا دقت
ووضعت على لسع الزنبور حللت الورم وهي باردة رطبة في الاولى وقيل
معتدلة في الحر والبرد رطبة وقال جالينوس هي بعيدة من البرد بل فيها
سخونة يسيرة لذيذة **في السلق** ان في السلق رطوبة بورقية محللة جلاءا
وبها يهيج البطن للبطن للانطلاق وتلذع المعدة ولذلك هو من الاغذية الرديئة
للمعدة وماؤه يطلق البطن وجرمه يعقل ويولد البلغم وغذاؤه غذاء يسير
ليس بالجيد لكنه اسرع خروجا من البطن من جميع البقول وهو بارد
رطب في الاولى ولا حل انه مركب القوة قال بعضهم انه حار رطب وفيه
تلطيف وتفتيح لسدد الكبد والطحال لا سيما اذا اكل مع الخردل والاولى
من ان يوكل مع الخل ويصلح للمحرورين اذا اتخذت منه باردة مع الماش
او طرح في الطفشيل اذا لم يكن معه الحمص والبصل والخردل والافاويه و
اصوله اعسر نزولا واكثر نفخا وارداء للمعدة من قضبانه ويصلح للمبرودين
بالمري والافاويه والاباذير وقيل ان الاسود منه يعقل البطن والابيض
يطلقه وماء اصله ينفض فضول الدماغ اذا استعط وينقي الابرية ويحسن
بلا خراج الثفل والسلق قد يضمد به الاورام مسلوقا وغير مسلوق فيحللها
في الاسفاناخ غذاء جيد حميد وهو سريع الانحدار جيد للحلق والرية
نافع للسعال وفيه قوة جالية غسالة لهذا يلين البطن وهو بارد رطب في
الدرجة الاولى نافع للصفراء والدم وقيل معتدل في الحر والبرد ولذلك
يوافق المحرورين والمبرودين الا ان الاوفق ان يتخذ للمحرورين بحسك
الشيرج ودهن اللوز فيكون نافعا من الحمى والسعال مع يبس البطن
واما المبرودون فيتخذ لهم باللحم السمين والادهان مع الافاويه ولا يكون
له ما يكون لاكثر البقول من النفخ وكثرة البلغمية في الدم **في الحماض**
ان البقلة الشبيهة بالهندباء المدعوة بالحماض باردة يابسة في الدرجة

البارد وطعام محمض بالخل
وماء الرمان

الاولى

الاولى قابضة والحماضة منها اقوى بردا وقبضا تدبغ المعدة ويطفي الصفرا
والعطش ويعقل البطن خاصة ان طبخ بماء السماق وماء الرمان والانبرباريس
واما التي ليست بحامضة فهي تولد خلطا محمودا وفيها تركيبة من قوة محللة و
قوة تشد وهي شبيهة الطعم والقوة بالسلق الا ان السلق اطيب منه وفيها
رطوبة لزجة ليست بجاذبة بها يطلق البطن اذا طبخت بالماورد ودهن اللوز
او اللحم السمين وبها ينفع السحج العارض في الامعاء من المرة الصفراء لا ازالتها
اياها وتفريتها للسحج بلزوجتها وبزرها بارد في الاولى يابس في الثانية
يحبس البطن وينفع من اليرقان واصولها مع الخل نافع من الجرب والقوابي
ضمادا او طبيخ اصولها نافع من الحكة نطولا **في الكرنب** ان الكرنب مختلف المزاج
بالرطوبة التي فيه يجلو ويسهل الحدة فيهما وجرمه لما فيه من قوة التجفيف يعقل
البطن وهو من الاغذية الملطفة نفخ وغذاؤه يسير ويولد مادة رديئة يعني
يتولد منه مادة المرة السوداء وان طبخ باللحم السمين او الدجاج قلت
غائلته وهو نافع من ظلمة البصر التي من الرطوبة ضار للبصر الصحيح ليبسه ويكسر
عادية الخمار ويخفف السكر وينفع الرعشة ومرقته يدر البول والطمث ويلين
الحلق والصدر وحب مرقة يسرع باخراج جرمه من البطن وينفع من وجع
المفاصل العتيق ووجع الركبة وهو حار يابس في الاولى كثير الاحلام ويضر
المعدة وبزره يقتل الديدان وينقي الكلف ويفسد المني اذا احتمل وقضبانه
اذا احرقت تجفف وتحلل تخفيفا وتحليلا قويا وعصارته يدر الطمث والحل
الكرنب اصلح للمعدة وادر للبول واما الكرنب الشامي وهو القنبيط فهو اكثر
غلظا وابطأ في المعدة واكثر توليدا للسوداء الا انه اقل حرارة **في القطف**
ان القطف وهو السرمق بارد في الاولى رطب في الثانية جيد الغذاء وغذاؤه
باردا رطبا صالحا للمحرورين والمحمومين وهو مع ذلك سريع الانحدار [illegible]
البدن بلزوجته ورطوبته لا بورقية فيه وحدة وفيه مع هذا شيء
من التحليل يلين الطبيعة وينفع من اليرقان الحادث بسبب سدد الكبد في
البقلة اليمانية هي باردة رطبة في الثانية ولذلك يكون الدم المتولد منه

منه اقل جودة من الدم المتولد من القطف واقل موافقة للمعدة الا انه انفع
للمحرورين وانفع للسعال الحادث من الحرارة والعطش الحادث من الصفرا
ويبس الطبيعة وينفع اصحاب الحميات المحرقة واليرقان **في البقلة الحامضة**
هي البقلة الحامضة الشبيهة اسداقها باوراق الكرنب البنجكي تعقل الطبيعة
وتطفي حدة الدم والصفرا وهي باردة في الاولى يابسة في الثانية تعشق الشهوة
الفاسدة من قبل الحرارة وتصلح للمحرورين **في البقلة الحمقا** هي التي تسمى الفر
فخ والرجلة وبقلة الزهرا وبقلة المباركة والبقلة المطلقة غرضها
الى شيء بلا موصوف بصفة هي باردة رطبة وغذاها يسير ومحمودة برودتها
في الدرجة الثانية ورطوبتها في الدرجة وفيها قبض انها تقبض وهي تنفع من الضرس
ومن نزف الدم ونفثه ومن السحج وتطفي الالتهاب والعطش وتقلع الحكة
الاختلاف الكاين من الصفرا وتسكن اللذع والحرقة التي يكون في الحلق والمثانة
وتقطع شهوة الباه وتقطع القي المراري وتضعف الشهوة وبالجملة هي ملايمة
للمحرورين اذا القيت في انواع طبيخهم المبردة كالحصرمية والمضيرة ولا يصلح للمبرودين
الا اذا خلط بالنعناع والكرفس وهي تنفع من التهاب الكبد والمعدة شربا
وضمادا او عصارتها تنفع من الصداع الحار والاورام الحارة الحادة طلاء
وبزرها ايضا يسكن العطش وينفع السحج ويقطع النزف والنفث وهو بارد
في الاولى معتدل في اليبس والرطوبة واذا قلي يصير يابسا في الدرجة
الاولى والبقلة للزوجة ودهنها وقبض قضبانها يطلق البطن ويمسكه
على حسب استعداد الابدان لذلك **في الجرجير** ان الجرجير يسخن اسخانا بينا
جدا ويلطف ولذلك لا ينبغي ان يوكل وحده لانه يصدع ويسدد ويظلم العين
ولكن يخلط الخس والهندبا بما يعدله وهو مهيج للباه فان اكل مع الخل او
شرب عليه السكنجبين قل تجشيه الى الراس وذهب ما يهيج من الانعاظ وبزره
ليس مع حرارته بموافق لمن يعتريه النفخ والرياح لانه منفخ وهو حار رطب في الثانية
في الاولى يلين الطبيعة ويهضم الطعام ويرق اللون **في الباذروج** ان هذه
البقلة رديئة الغذا جدا ضارة للمعدة عسرة الانهضام الا انها تجعل في

غذاه

غذاء الاغذية الملطفة وهي حارة يابسة في الدرجة الاولى وفيها رطوبة
ليست طبيعية ولكن من حسن الفضل ولذلك تظلم البصر ان اكثر منها
وفيها خاصية التفريح وعطرية وقبض يعينانها الا ان عاقبة تفريحها
ليست بمحمودة ان استكثر منها لانها تولد دما رديا سوداويا وتجفف
الصدر والرية وهي سريعة الفساد تنقلب الى المرار سريعا وتولد نفخة
للرطوبة الفضلية التي فيها وتدر البول واللبن وتطلق البطن وقال بعضهم
هي في طبيعتها حابسة للبطن ويشبه ان يكون فيهما قوتان متضادتان
كما في الكرنب فمتى عاون البطن وما يتفق فيه القوة المطلقة التي فيها اطلق
البطن ومتى عاونت القوة الحابسة حبس البطن وقد زعم بعض المتاخرين انها
يجفف المني واللبن وتقوي المعدة اما تجفيفها للمني واللبن فلا يكاد يكون
لان حرارتها لا تجاوز الدرجة الاولى وفيها رطوبة فضلية كثيرة فهي بان تدرهما
اولى من تجفيفهما كما ذكر المتقدمون الا ان يراد بذلك ان ادمانها
يولد خلطا سوداويا مضادا لمزاج اللبن والمني فيجففهما واما
تقويتها لفم المعدة فليست ببعيدة للقبض الذي فيها وهي تنفع من لسع
الزنابير اذا دقت وبردت ووضعت على موضع اللسع وتسكن العطاس
اذا شم وماؤها يجلو العين اذا اكتحل به ومع الخل والكافور يقطع الرعاف
اذا وضع في الانف بفتيلة ودهنها انفع للمعدة من بزره وبزره نافع من القرح
وعسر البول **في النعناع** هو الطف البقول الماكولة جوهرا وهو حار في الثانية
يابس في الاولى وحرارته ايبس من حرارة الفوتنج النابت على الانهار لان فيه
رطوبة فضلية ولذلك ينفخ نفخا ليس بالكثير ويهيج الانعاظ ويسكن الفواق
الحادث من البلغم والفواق ويقوي ويسكن الهيضة ويشتد ادعية التي
تقل للديدان **في الطرخون** حار يابس في الثانية بطي في المعدة عسر الانهضام
يجفف الرطوبات ويحدث وجع الحلق جيد للقلاع في الفم اذا مضغ وامسك
في الفم زمانا طويلا **في الباذرنجويه** حارة يابسة في الثانية يقوي المعدة و
يعين على الهضم ويفتح السدد في الدماغ ويصفي الذهن وينفع من الخفقان

في البادرنجويه

والهم والوحشة وعلل القلب الباردة ويفرح القلب ويقوي بخاصية
فيهما عطريته وتلطيفه وقبضه وينفع من جميع العلل البلغمية و
السوداوية ويطيب النكهة **الرشاد والحرف** حاران يابسان حريفان رديان
للمعدة يغثيان المعدة والكبد ويقطعان ويلطفان الاخلاط الغليظة
ويخرجان الديدان ويحركان شهوة الباه ويغثيان الرئة ويحللان [illegible]
بلغمية بحصاة الى المثانة اذا اكثر من اكلهما حتى انه يحدث منهما كثيرا
تقطير البول ولا يصلحان لاصحاب الامزجة الحارة البتة **في الكرفس** ان الكرفس
ان اكل نيئا او مطبوخا يلطف ويدر البول والطمث واللبن وهو الذ
للمعدة من سائر البقول النوشا كله وعلى طريقته الا ان انضاجه
والبخاره ليس بساهج على ما فيه من الحرارة وليس ينبغي ان يتقدم على الكل
لذلك وهو حار يابس في الثانية يحلل الرياح ويفتح سدد الكبد والطحال
ويضر اصحاب الصرع والحبالى والمرضعة لان لبن المرضع صرعا وهو صالح
للمعدة مسكن الغثي محرك للحشا وبتحليله نافع من النفخ وينبغي ان يجتنب
اكله اذا خيف من لذع العقرب لان نكايته عنده في ذلك اشد وذلك لتفتيحه
سدد الاحشاء حتى ينفذ السم الى جوف البدن لا الخاصية فيه **في الكزبرة**
الرطبة هي بقلة اشبه بالدواء منه بالغذاء وليست مما يؤكل بمفرده
والقليل منها يعمل ما يعمله الكثير من الحس من التنويم والتخدير وغيرهما
لا ترتب وانما يصلح ان يقع في الطبيخ لتطييب الطعام ومنع بخاره عن
الصعود الى الراس وابقائه في المعدة حتى يتم هضمه وذلك هي خاصيتها
لذلك ينفع اصحاب ذلق الامعاء والاسهال ومن لا يحتوي معدته على
الطعام وخاصة اذا اكلت مع السماق وهي مركبة القوى والغالب عليها
البرودة واليبوسة وفيها قبض ولذلك ينفع ماؤها من الرعاف و
القلاع ويشد اللثة وهي تحلل الاورام الحارة وتسكن ضربانها والاكثار منها
يظلم البصر ويخلط الذهن واما اليابسة وهي الجلجلان فشديدة اليبوسة
تقوي المعدة وتعقل البطن الا انه يقطع النزف اذا اقليت وينفع من الخفقان

الحاد

الحاد ويمنع القيء ورطبها ويابسها تكسر قوة الباءة ويجفف المني
الشنابري وهو [illegible] حار يابس في الاولى لطيف جلاء نفاع
مطلق للبطن مفتح لسدد الكبد والطحال وينبغي ان ياكله المبرودون
اسفيدباجا وكذلك من يريد اطلاق الطبيعة واما المحرورون
فليسلقونه ثم يتخذونه بالخل والعسل ونحو ذلك وفيه جلاء قوي يجلو البهق
والكلف وماء اصله اذا استعط به يخرج الرطوبات الغليظة من الدماغ
في الهليون وهو المسمى مارجوبه حار في الاولى معتدل في الرطوبة و
اليبس والبستاني ارطب واكثر غذاء يولد المني ويحرك شهوة الباءة و
يدر البول وغذاؤه متوسط في الكثرة والقلة وفيه بعض الجلاء ولذلك
يفتح السدد ويلين البطن وينفع من وجع الظهر ويسمن الكلى ويسخن المثانة
صالح للصدر والرئة ويؤكل مطبوخا باللحم ومطجنا بالزيت والمري
ويتخذ منه عجة ومن كان محرورا فليطرح منه في المصيرة ونحوها **في**
اللفت وهو الشلجم اصله اذا اكل مطبوخا فليس شيء مما هو من جنسه
من النبات اغذى منه الا ان غذاءه اغلظ من المعتدل فلذلك ينبغي
ان يصلح بجودة السلق والدم المتولد منه متوسط فيما بين الجيد والردي
وهو مما ينفخ ويغلظ ويزيد في المني ويصلح لمن يريد ان يخصب بدنه وفيه
قوة ملطفة بها يدر البول وهو حار في اول الدرجة الثانية رطب في
الاولى يلين الحلق والصدر ويسخن الكلى والظهر وينفع من ضعف
البصر الحادث من الرطوبة وليس بموافق للمحرورين الا الخل منه
قضبانه الرخصة ان اكلت مسلوقة ادرت البول وماء اللفت نافع
من الخضرة الحادثة في الاطراف من البرد ومن النقرس ووجع المفاصل
نطولا وبزره نافع من السموم **في البصل** ان البصل سخن ملهب معطش
ملطف للاخلاط الغليظة اللزجة ويقطعها ويفتح السدد وهو قليل
الغذاء يسيرا ان طبخ مرتين فاما قبل الطبخ فليس بمغذ بل يصدع ويضر
الراس والعين الا انه يصلح لمن تذهب شهوته لبلغم كثير في معدته فان طبخ

ذهبت حدته وولد البلغم وكان صالحا للسعال وخشونة الصدر و
هو حار في نحو من الدرجة الرابعة يابس في الثانية وفيه رطوبة كثيرة
فضلية ونفخة بها تحرك شهوة الباه ويزيد في المني ولذلك كلما كان اجف
كان اقل توليدا للرياح والطويل منه اشد حرافة من المدور والاحمر
من الابيض واليابس من الرطب والني من المطبوخ وهو يقوي الشهوة
حتى يشتهى ويطيب الطبيخ ويذهب بزهومة اللحم ويلين البطن ويحسن اللون
ويحد البصر اذا اكتحل بمائه مع العسل ولا يصلح للمحرورين الا ان يصلح بالخل
والخلل لا ينفش الراس وله خاصية في دفع ضرر المياه وريح السموم
اكلا وقيل ان اكثار الاكل منه يولد خلطا رديا ويفسد العقل والدلك
به ينبت الشعر في داء الثعلب وبزره يذهب البهق اذا طلي به مع الخل وماؤه
ينفع من ثقل السمع اذا اقطر فيه ويفتح افواه البواسير اذا احتمل وينفع
من عضة الكلب الكلب اذا طلي به **في الثوم** ان الثوم اشد حرارة
ويبسا واقوى فعلا من البصل الا انه يسخن البدن اسخانا شبيها بالغريزي
وهذه افضل خلة فيه ويجود الهضم ويحلل الرياح وينفعها حتى انه ينفع
تولد القولنج الريحي اذا ادمن ويطلق البطن ويدر البول ويجفف المني
ويعطش الا انه يقطع العطش الكاذب الحادث من البلغم المولد في المعدة
وينفع من وجع الظهر والورك العتيق ويحمر اللون ويرقق الدم ويفتح
السدد ويلطف الاخلاط الغليظة الباردة ويضر بالعين ويضعف البصر
اكثر من البصل لقوة الحليلة وشدة تجفيفه وغذاؤه يسير وهو اشبه
بالدواء منه بالغذاء واذا طبخ ذهبت عنه الحرافة وغذى غذاء صالحا
ليس برديء وهو حار يابس في الرابعة رديء للراس والاكل يخرج حب القرع
ويلين البطن وينفع السعال المتقادم وينفع من جميع الاعلال البارد
وداء الثعلب ووجع الاسنان من البرودة وهو يقوم مقام الترياق
في لسع الهوام وينفع من عرق النسا اذا احتقن بمائه ومن عضة الكلب الكلب
اذا ضمد به **في الكراث** الكراث اقل اسخانا وتصديعا واظلاما للبصر من

الثوم

الثوم والبصل ولكن هو حار في الثالثة يابس في الثانية بطيء الهضم رديء
للمعدة يولد كيموسا رديا وفيه قبض قليل به يقطع الدم الجاري و
تلطيف وتقطيع للاخلاط اللزجة وتحليل للرياح الغليظة فلذلك
يصلح لاصحاب البواسير اذا سلق في الماء مرارا ثم جعل في ماء بارد وطجن ينفع
بزيت وينفعهم ايضا ضمادا او عصارته مع الخل وتراب الكندر
يقطع الرعاف وبزره اذا قلي وخلط مع حب الاس نفع من الزحير
واختلاف الدم الحادث من قبل المعدة واذا طبخ الكراث مع الشعير
نفع من الربو الحادث عن الاخلاط الغليظة وهو يحرك شهوة الجماع و
سعط ويعين على الانحدار منه ويقوي شهوة الطعام الا انه اذا ادمن
ويظلم البصر ويري احلاما ردية ويمنع من ذلك الخل وسائر ما يمنع
صعود البخار الى الراس وهو يدر البول والطمث وينفع قروح الكلى
والمثانة ويقطع الجشاء الحامض وبزره يقتل الدود في الاسنان اذا
بخر به مع القطران والجلوس في طبيخه نافع لصلابة الرحم والكراث
الشامي اقل حرا ويبسا من النبطي **في الفجل** الفجل حار غليظ يطيل الوقوف
في المعدة بطيء الانحدار عنها فلذلك يفسد ويعفن ما يلقى من الطعام ويحدث
الغثيان والجشاء المنتن واذا اكل قبل الطعام مع المري لين البطن و
غذاؤه غذاء رديء لان الغالب عليه الحرافة ولتلك الحرافة يقطع ماؤه
البلغم الذي في المعدة ويذيبه وينقيه بالقيء ويهيج البول وينقي الكلى
والمثانة وورقه يفضل في ذلك لما يفضل اصله الا انه اهضم للطعام
منه جرما وابعث للشهوة وقيل بل هو اهنأ منه جرما وليس ولا واحد منهما
يهضم الطعام وليت الفجل يهضم نفسه والظاهر ان الرسمي التقليل
الجسم الحاد الحريف منه يهضم الطعام كسائر البقول المطلقة والجرم
العظيم الجرم الذي يتخذ للشتاء لا يعين على هضم الطعام لقلة حدته وكثرة
رطوبته والسوق التي تخرج في الربيع اذا اكلت مسلوقة بالزيت
والمري تغذو اكثر مما تغذو الفجل الذي اكل نيا على ان غذاءه قليل والفجل

قال ابقراط الفجل نافع للبلغم
بحالته وهو ردي لاصحاب
المفاصل

المطبوخ نافع لاصحاب السعال المتقادم ويتولد منه رياح غليظة
نافخة جدا ولا سيما مع الاغذية الغليظة كالكشكية ونحوها ويولد
قملا وربما حدث في اسفل البدن بل في اعلاه ولذلك قيل ان ادمانه يعمي الحواس
وذلك التسخين بخاره سخونة يلطف بعض التلطيف وورقه يفتح سدد
الطحال ويزيل اليرقان الحادث منه ويحد البصر وينفع من وجع الاذن
الحادث من البرودة ويزيل الخضرة الحادثة من الضربة وبزره اقوى
منه ويزيل البهق الاسود اذا طلي به مع الكندش واجوده النخل ما دق ولم
يغلظ والاكثار منه يحدث المغص ودهنه حار لطيف محلل ينفع من
وجع الاذن الذي من البرد والريح الغليظة. **في الجزر** ان الجزر يوكل
نيا ومطبوخا وغذاؤه اقل من غذاء الشلجم وينفخ انفاخا بينا وهو حار في
الثانية رطب في الاولى عسر الانهضام يدر البول ويحدر الطمث وبزره اقوى
في ذلك وفيه قوة نافخة يهيج الجماع والبري احر واقوى في تحريك الباه والجزر
ليس بضار للصدر والرية وليس بموافق للمحرورين وهو كثير النفخ بطيء النزول
ينفخ الكلى وللحرافة اليسيرة ينبغي ان يسلق مرارا ويوكل باللحم والمري والخل و
اسفيدباج بالتوابل يصلح للمبرودين **في الحرشف** وهو الكنكر قيل انه حار
اسخن من الهليون والطف واقل رطوبة وقيل معتدل في الحرارة والبرودة رطب في
الثانية وقيل حار في الاولى وقيل بارد رطب وقيل بارد يابس ولا يبعد ان يكون
اصنافه مختلفة الطبايع بحسب اختلاف البلاد والبقاع والبقلة التي تسمى
عسل نابتة باي امنة من انواع الحرشف والمشهور من افعال الحرشف انه حار
منفخ زايد في الباه مدر للبول مسخن للكلى مذهب لنتن العرق مخرج لما في
الرية من الخلط الغليظ والاكثار منه يولد الصداع ووجع الضرس **في**
السذاب الرطب منه حار يابس في الثانية وهو اطرد البقول كلها للريح
وانفعها للامعاء السفلى ولمن به القولنج عن البلغم ليس بجيد للمعدة و
لمن يسرع اليه الصداع وخاصيته تجفيف المني وتسكين شهوة الجماع لشدة
تجفيفه ومذهبه مذهب الادوية لا مذهب الاغذية وهو يدر البول والطمث

البلغ

ويقاوم الادوية القتالة اذا اكل بقلها ولحد البصر ويذهب برايحة الثوم
والبصل يحلل الاخلاط الغليظة اللزجة **في الكبر** ان الكبر قوة ولطف
قوية وسواء في ذلك حبه وثمره الذي يسمى قثاء الكبر بقضبانه الرخصة وما ينال
البدن منه من الغذاء يسير جدا وهو يطلق البطن لا سيما المتخذ بالملح و
ينهض الشهوة اذا ضعفت او بطلت ويحلو ويقطع البلغم من المعدة والامعاء
ويفتح سدد الكبد والطحال خصوصا المتخذ بالخل وفيه مرارة وحرافة بها يلطف
ويقطع ويقبض به يتقوى ويزداد حلاوة وينقص على حسب المواضع التي ينبت
فيها وما عمل منه بالملح فقط فانه يطلق البطن ويعطش وهو للمعدة اردأ وما
عمل بالخل فهو اقل اطلاقا واقل تعطيشا للعطش واصلح للمعدة **في البنج** حار جيد
لوجع الظهر والرياح اذا وقع في الطبيخ الا انه يحمل الى الراس ولا يصلح للمحرورين
وهو ردي للمعدة مغثي يرخي اللبن ويلين البطن وينضج الاورام الباردة
ويحللها ورطبه اشد ايضا حار يابس اشد تحليلا وخبزه نخثته ورماده
نافع من القروح التي مثل الكثيرة الصديد وخاصة في اعضاء التناسل
في الراسن يسخن البدن ويكسر الرياح ويطردها ويهضم الطعام ويحلي
يفتح سدد الكبد والطحال وهو جيد للمعدة ويكسر من حدته وحرافته
الخل وهو يبطئ في المعدة لجسوة والخشبية التي فيه والمحمود منه الطرية والاكثار
منه يورث الصداع ويفسد الدم ويقلل المني وخاصيته زكاة المفاصل
المتخلع من الرطوبة اكلا وضمادا ويقوي المثانة والاعصاب على نفث الاخلاط
الغليظة **في الشحم** والنخة المسمى عندنا كرحار يابس يحقق المعدة
طارد للرياح ضار للراس جيد لاصحاب الصرع ولا يصلح للمحرورين
ويجلب الحمى معها **خندقوقى** وهو المسمى ديوسبت حار مصدع
مغثي ضار للمحرورين جدا نافع من وجع الظهر والورك وبرد المثانة
ويقطر البول واوجاع الارحام **في الصعتر** يابس جميع اصنافه حار
يسخن البدن ويطرد الرياح وهو من بقول المبرودين ويعين على
الهضم ويلطف الاطعمة الغليظة ويسرع بانهضامها ويدر البول

هضم الطعام

والطمث ويحد البصر ولذلك ينبغي ان يوكل مع الباذروج لان الباذروج
يظلم البصر وينفع ضرره **في الكشوث** فيه مرارة وعفوصة وهو حار باعتدال
يابس مقوي للمعدة والكبد ويفتح السدد ويدر البول ويخرج الفضول
العفنة من العروق وينفع الحميات المتقادمة وينبغي ان ياكله المحرور
بالخل **اللبلاب** بارد رديء للمعدة يطلق البطن ويغثي ويكرب **الخبيز**
حار لطيف كالصعتر **بقلة الحلبة** حارة منفخة مصدعة **في باب**
البقول البرية والبستانية ان البقول البرية لا يصلح ان يتغذى بها لكن
يستعمل على طريق الدواء اما عنب الثعلب فبارد يابس في الدرجة الثانية
نفع تهايج البول ويسقي الكبد والكلى والمثانة **والنانخ** يقوي المعدة
لا سيما اذا اكل مع الخل وينهض الشهوة وفيه قبض يخالطه مرارة بينة وقوة
وليست حرارته بينة وهو مجفف واما القولنج النهري فيدر البول ويقطع
القيء وان اكثر من اكله اذاب المني حتى يسيل ويمنع من الانعاظ ويضعف
البدن والقولنج البري يطلق البطن والقولنج الجبلي يحدر البلغم ويخرجه
وكذلك الصعتر **والحماض** يطلق البطن ويدر البول ويحدر الفضل البلغمي
وكذلك الزوفا وينقصان من ظلمة البصر ويسهلان النفث **ورق الفرنهر**
وهو الابخرة اذا طبخ واكل لان البطن واذهب النفخ وادر البول وان طبخ
مع كعك الشعير اعان على نفث مادة الصدر **والرازيانج** عسر الانهضام رديء
الغذاء الا انه يدر البول **في التوابل والابازير والكواميخ**
والرواصير والمخللات والمربيات والانبجات
ان سبب استعمال التوابل والابازير في الاطعمة والقائها على الغذاء امور
خمسة اما لتفاهة الطعام ليجعله ذا طعم فتتقبله الطبيعة وتلتذه وتتضمنه **واما**
لزهومة الطعام وكراهة رائحته فتطيبه وتحببه الى الطبع **واما** لبرودة
مزاج الطعام فيخلطه لتسخينه وتصلحه وترده الى الاعتدال **واما** لغلظة
وعسر انهضامه فتلطفه ليسهل انهضامه **واما** لتصيير الطعام لطيفا و
ملطفا ايضا للاخلاط البلغمية والفضول النية واللزجة معينا للنجاح

خ الابازير

الرواصير مثل السلادد الا انها اصول البقول مثل الاعشاب مثل
المربيات الا انها تتخذ في العسل ونحوه والتوابل والروائح
القلايد وكذلك الابازير الا انها رطبة ويابسة وكذلك
يابسة نقل من خط المصنف م

المخللات

خ الخبيز

وجايا

جاليا لها وذلك يصلح لمن كان يجتمع في بدنه فضل بلغمي غليظ لزج فقط لكن
ينبغي ان يكون استعمالها على حسب هذه الاغراض الخمسة ولا يستكثر منها فانها
ان غلبت على الاطعمة لذعت الات الغذاء التي تمر بها واحدثت في الكيموسات
كيفية حادة حريفة ربما كانت سببا للقروح والاورام والامراض
الصعبة وذلك لان الذي يفعله كيفية الدم باستحالته عن طبيعته وقوامه
اضر بالانسان مما يفعله بكميته اذا ادت على الغذاء فهذه الاشيا
للعلاج اصلح منها للغذاء الا بمقدار ما يصلح به هذه الاغراض والقريب الاخر
منها اشبه بالعلاج فالذي يوافقه الاغذية الملطفة اشبه بالمرضى منه
بالاصحا فلذلك يكون استعمالها في هذا الغرض اكثر واما الكواميخ فليس
يصلح ان يعتمد عليها لكن الناس يصطبغ بها على المائدة بعد الطعام الدسم
والدسم فيقلل الوخامة ويفتق الشهوة فاما ادمانها فيضعف البدن ويجفف
له ويفسد الدم ويضر بالعين والراس **الملح** هو حار يابس في الثانية
جلاء محلل قابض وهو يجفف تجفيفا قويا لتحليله وتنشيفه ويمنع اسراع
العفونة الى الدم ويعين على هضم الطعام ويذهب وخامته ويلطفه
يهيج الشهوة ويشحذها والاكثار منه يحرق الدم فيضعف البصر ويقلل المني
ويورث الجرب والحكة وهو موافق لاصحاب الابدان الرطبة هذا وسائر
للتخمة وهو انواع كثيرة اشدها حرارة اكثرها مرارة والمحرق اشد
تحليلا من غير المحرق والمعدني احد من غيره والداراني اكثر حرارة ويبسا و النفطي
اسخن منه والملح يسهل خروج الثفل والحذاء الطعام ويعين على القيء وخصوصا
النفطي فانه اجود في القيء واخراج البلاغم والمائية المحضة واما الاسود
الشبيه بالسواد الهندي فهو اجود في اسهال البلغم والسوداء ويدفع مضرة
الملح المسمومات والحلاوات والاستحمامات الرطبة **الخل** هو مركب
من جوهرين مختلفين حار وبارد والجوهر البارد اكثر فيه من الجوهر الحار
وكلاهما لطيفان لان الحموضة بردها لطيف وهو قوي التجفيف ولذلك
يضر بالاعصاب ولعفوصة الحموضة الخالصة ويمنع انصباب المواد قاح

وتحبه

للدم مطفئ للصفرا يلطف مقطع يلطف الاطعمة اذا اخذ معه ويضر باصحاب
الطبايع السوداوية والامزجة الباردة واصحاب السعال وضعف
العصب ويهزل البدن ويقلل المني ويضعف الانتشار ويزاد حتى
ضرره بالحلوا والاسفيدباجات الدسمة **المري** حار يجفف وينشف بلة
المعدة ويلطف الاغذية الغليظة ويقطع اللزوجات ويمنع من اجتماع
البلغم الغليظ في المعدة والامعا ولذلك ينفع من اصابه القولنج او يتولد
فيه الديدان ويسهل البطن ويشوق الشهوة ويطيب النكهة غير انه يحفظ الدم
ويعطش وليس يوافق لمن في صدره خشونة ولمن به حكة او هو انسيره ويصلح
الملح بل هو اقوى والطف منه وخاصية النفع من وجع الورك حقنا
وشربا **الفلفل** قوي الحرارة واليبس يقوي المعدة والكبد ويهضم الاطعمة
ويمنع من تولد الفضول الغليظة منها ويخرج ما في صدور اصحاب الربو
والسعال الرطب ويسخن الدم ويرققه حتى يحمر اللون ويذهب بالحشا الحامض
ويقطع كل غذاء غليظ ويعين الهضم ويكسر الرياح غير ان اسخانه قوي فهو من
اجل ذلك ضار للابدان الحارة لا سيما في الصيف ويدفع مضرته بالخل
والفواكه الحامضة وربوبها وماء الثلج وان اتخذ منه حمول افسد المني ومنع
الذرع **والدار فلفل** مذهب مذهب الفلفل الا انه اقل اسخانا **الدارصيني**
حار يابس لطيف في غاية اللطافة وليس بحار في غاية الحرارة يجفف تجفيفا
شديدا بلطافة جوهره ويلطف الاغذية الغليظة ويجيد الهضم ويقوي
المعدة وينفع الكبد اوجاعها ويفتح سدد الكبد ويدر البول والطمث
ويحد البصر وينفع من به ربو واخلاط غليظة في الصدر ولمن يسعل البلغم
وليس ينفع من كسر الرياح ما يبلغ الفلفل والخاولنجان ويحق هما بل ينفع
قليلا اذا وجد الرطوبات او خلط بطعام رطب ولذلك يعين على الاطعمة
ويمكن ان يكون ذلك للطافة جوهره ونفوذه في العروق واحالة الرطوبات
هناك رياحا فانحدر من حيث الانحدار واما قرفة الدارصيني فكانها دارصيني
ضعيف وله عطرية وخاصية التفريح **الخاولنجان** هاضم للطعام

كاس

كاسر للرياح لطيف موافق لمن يكثر به القولنج الريحي والجشاء الحامض
وهو حار يابس في الثانية يطيب النكهة ويقوي المعدة ويعين على الباءة
الكزبرة اليابسة باردة يابسة شانها ان توقف الغذاء في المعدة حتى
يتم هضمه ولذلك ينبغي ان لا يكثر منها في الاغذية الغليظة ويكثر في طعام
من يتقي طعامه ويطرح مع الافاويه المسخنة الملطفة ليقلل منها في
طعام من به ربو ويحتاج ان ينفث شيئا من صدره ومن به بلادة ونسيان
وامراض باردة في الدماغ ولا ينفرد بها بل يطرح معها التوابل الملطفة وهي
عاقلة للبطن مسكنة لالتهاب المعدة ذايبة لها بجسمها **كرويا** حار يابس
في الثالثة يطرد الرياح ويدر البول وينشف رطوبة المعدة ويقويها ويعينها
على هضم الطعام ويلطف الاغذية الغليظة واذا وقع مع الخل قل اسخانه
ويعقل الطبيعة واسعص بلطيفه واصلح اكثر الاغذية المنفخة وهو يقتل الديدان
وحب القرع ويحبس الطبيعة **الكمون** حار في الثانية يابس في الثالثة ملطف
طارد للرياح يحش هاضم للطعام مدر للبول مذهب للنفخ يجفف المعدة يعقل
الطبيعة المستطلقة من الرطوبة خصوصا المنقوع في الخل المقلو ويقطع النزف
والرعاف وينفع المغص ويحلل ورم الانثيين وينفع من عسر التنفس
الحادث من الرطوبة والاكثار منه يصفر اللون وغسل الوجه بمائه يفعل
ذلك ايضا وهو لا يوافق الخل ولا يلايمه ملايمة الكرويا بل يلايم النبيذ
والماحمض والشبت **الصعتر** حار يابس في الثالثة مري جدا باعث للشهوة
طارد للرياح مشهي للطعام منق للمعدة والامعاء من البلاغم الغليظة
ملطف الاطعمة الغليظة واذا وقع مع الخل لطف اللحوم الغليظة و
كسبها فضل لذاذة ويسرع الهضم ويدر البول والطمث وينفع من وجع
الورك **الانجدان** حار يابس في الثالثة غليظ الجرم بطي الوقوف يحش
للمعدة يجفف الرطوبة يلطف الطعام يدر البول يحدر الطمث معين لو الحيز
الم فينبغي ان يستعمل منه خلد وقد يشحب منه ومن الدارصيني والزنجبيل
والاشنة عادة في تحليلها نفخ الاغذية النافخة وتوليدها من ذاتها نفخة

بيمرة مجادية تعين في الانعاظ ويسخن الكلى ونواحيها ولا ينبغي ان
يتعجب منها كل التعجب لان في الثالثة منها رطوبة غريبة تفعل بها تلك النفخة
واما الدارجيني فلشدة لطافته وعفوصته وسعته في اقاصي العروق ويحلل
ما هناك من الرطوبة وينفخ والاحداث يقاوم السموم وينفع من وجع
المفاصل الحادث من البرودة ويجذب المواد الى ناحية الجلد جذبا
قويا اذا وضع على البدن من خارج وكذلك اصله المسمى بالجروت و
بالفاوسية ولذا قريب منه في القوة واعسر انهضاما واضر بالمعدة من
الحلتيت **كاشم** هو بزر الجروت الرومي حار يابس في الثالثة وطرد للرياح
ويفتح السدد ويدر البول والطمث ويهضم الطعام ويلطف اللحوم الغليظة
ويقل اسحالها اذا وقع مع الخل ولا ينبغي ان يوكل مرة تلك اللحوم بعد غرضها
الاجد سوعة لينفشي عنها بخار الكاشم لانه كثيرا ما يصدع اصحاب الرؤوس
الحارة **نانخواه** حار يابس في الثالثة ينفع من بلة المعدة خاصة اذا نقع
في الخل وجفف ويسكن الغثيان ويقلب النفس وهو جيد للمعدة والكبد
الباردتين ويحلل الرياح الغليظة في الجوف وينقي الكلى والمثانة ويدر
الطمث ويزيل المغص الحادث من الريح ومن البلغم والاكثار منه يصفر اللون
ايضا مثل الكمون **الشبت** حار يابس في الثانية نافع من المغص الحادث من
الرياح ومن البلغم ومن الفواق المتولد من الامتلاء ويولد النوم لتحليله الرطوبة
المعتدلة ولنفسه التعب عن البدن **زعفران** حار في الثانية يابس في الاولى
هاضم للطعام دابغ للمعدة للعفونة اليسيرة التي فيه مقو للكبد
يجود للدماغ مذهب لشهوة الطعام فلذلك ينبغي ان يقلل منه وخاصيته
تحسين اللون واذهاب عسر النفس وتقوية القلب وتفريحه **اشترغار**
حوصرنا بطي الهضم يدبق المعدة وخله يجلو المعدة وينقيها ويفتح الشهوة وهو حار
يابس في الثالثة **زنجبيل** حار في الثالثة يابس في الثانية فيه رطوبة فضلية
لذلك يتاكل ولاجلها يزيد في شهوة الباه وهو ملين للطبيعة هاضم للطعام
ملطف للمواد الغليظة طارد للرياح نافع من ظلمة البصر الحادثة من الرطوبة

ومن رطوبة المعدة التي بسبب اكل الفواكه الرطبة ويقرب منه الدارفلفل
في المزاج وفي النفع من الامراض الباردة الرطبة **الشونيز** حار يابس في الثالثة
حريف مقطع للبلغم محلل مذهب للنفخ قاتل للديدان ولو طلي على البطن نافع
من انتصاب النفس مفتت للحصاة مدر للطمث نافع من اللقوة اذا نقع
في الخل وجفف وسحق واستنشق **في الكوامخ** الاصل والجيد فيها الكوامخ
ان يتخذ جرادة من دقيق الشعير فطيرا ويرهن في التين اربعين يوما تخمر
ويكرج ثم ينقع في اللبن ويربى في الشمس ويضاف اليه ما يراد من التوابل والابازير
فيكون طبيعتها طبيعة ما يخلط بها وينسب اليه ككامخ الكبر وكامخ الانجدان
والشونيز والباذروج والفلفل وغير ذلك ويكتسب ايضا من الملح والعفن
فضل يبس وحرارة وحدة وكلها يقطع ويلطف ويشهي الطعام ويدفع
الفضول الى اسفل لكنها معطشة ملهبة ضارة للعين اذا ادمنت فاما ما
يقع فيه الخل فهو اقل اعطاشا والهابا للبدن واوفق للمحرورين واما البوارد
والبوارد وهي البقول المطبوخة الموضوعة في الاشياء الحامضة كالخل و
ماء الحصرم والسماق وماء التفاح والريباس والماست ونحوها فهي ايضا على
طبيعة تلك البقول والحموضات وكلها مطفئة مبردة يصلح للمحرورين وفي
الازمان والاوقات الحارة والمتخذة منها بالخل يبرد ولا يغلظ والمتخذة بماء
الفواكه الحامضة يبرد ويغلظ ويطفي المرة والدم ويعقل البطن ويهيج الرياح
ويضر الصدر والرية والمثانة والارحام **واما المخللات** فانها يكتسب من الخل
فضل لطافة ويبرد وهي اما بقول واصول بقول واما لحوم لطيفة رطبة كالفراريج
والاكارع ولحوم الحملان الصغار مطبوخة في الخل مع البقول والابازير و
مما ينعقد اذا برد ويسمى القريص وهو يصلح لاصحاب الامزجة والاكباد
الحارة وفي البلدان والاحوال الحارة ويطفي المرة والدم ويقطع البلغم
ويضر باصحاب السوداء وضعف العصب وخشونة الصدر واما لحوم
غليظة كلحوم البقر والعجاجيل موضوعة في الخل بعد طبخها في الماء وتجفيفها
عن المائية مع بعض البقول والابازير ويسمى الهلام وهو ليس يبرد كثير تبريد

انجدان الخراساني

يجتمع من

يخلط

القرص ولا يوافق للمحرورين موافقته وهو اغلظ من انزابيضا غير موافق
لاصحاب الامزاج والامراض الباردة ولا يقمع الدم والمرة تمع القريص واما
قراح مطبوخة لكن للمحشوة بالبقول الحارة والباردة ويسمى المصور
وهو قريب من القريص لا اما المتخذ بفراخ الحمام او الكشية حشو
من النوم والسذاب وليس المصوص من طعام المفردين والخل المصنوع من
هذه يسمى الاهال وهذه جميعا سمى عذية المحرورين والمسهرين
ومن يفسد الطعام في معدته ويحترق لحرارة مزاجها او لاخلاط صفراوية فيها
ولاصحاب الاكباد الحارة ولذهاب شهوة الطعام من الحرارة على حسب قوة
الهضم وضعفها وكثرة الحرارة وقلتها واما البقول واصول البقول
فالكبر المخلل يلطف الطحال ولا يسخن ولا يعطش الا قليلا وينفع السدد
الخيار المخلل بينه سطحى جدا يفسد رجوعه وعقيه الا انه طويل
الوقوف في المعدة **البصل المخلل** باعث للشهوة جدا واذا اعتق في الخل
لم يكن له صعود الى الراس ولا اعطاش وكذلك **الثوم المخلل** يصلح لمن يميل
نفسه من المبرودين الى هذا الجنس من المخللات وكذلك بصل النرجس
الا انه بطى النزول **السلجم المخلل** بارد لا تنفعه لطفي المرة **والباذنجان المخلل**
مذهب مذهب الكبر المخلل **والبابانات** ردى الخلط لاجتماع الحرارة والحموضة
فيه ضار للعصب منفخ الا انه قد يشهى الشهوة بعض العشق **والكرابج** ردى تمت
منتن مفسد للجشا والنكهة **والاشرعار** المخلل مسخن معين على الهضم وكل الالوان
المالحة والمخللات ضارة لمن في حلقه خشونة والمالحة منها خاصة رديئة لمن
يعتريه الجرب والحكة والسعفة ونحوها من الامراض الكائنة من احتراق الدم و الكثر
فساده واما الحار فمنه المالح منه يسخن وهو ردى الغذا واما المالح منه يسخن
ويعطش ويحرق الدم والزيتونات اما الزيتون الماء فانه يطلق البطن ويذهب
بوخامة الطعام الدسم ويقوى المعدة والزيتون الزيت دون ذلك وهذه
الاصناف الا انه اقل اعطاشا **في المربيات والانبجات** الانبجات هالي
اخلطت عند التربة بالعسل واتخذت به والمربيات ما لم يتخذ به فمنها ما

جمع تحقن من ما العجول وقليل
فلفل ودار صيني وخل يؤكل
مع البزماورد ٤

والمملح

يستعمل

يستعمل لتقوية المعدة ومنها ما يستعمل لتنقيتها من الفضول والرطوبات البالغ
عن الغذاء المتقدم ومنها ما يستعمل لتطييب النكهة وتقوية الباه ومنها ما
يستعمل للذة لا غير **الجلنجبين** صالح للمعدة التي فيها رطوبات اذا اخذ
على الريق واجيد مضغه ولا يصلح للمحرورين وخاصة في القيظ فانه يحميهم
ويعطشهم والمتخذ بالسكر انقص نفعا منه في تقوية المعدة وتنقيتها من
الرطوبات الا انه لا يحمى احمانا وخاصة الطرى منه **الهليلج المربى** دابغ
للمعدة مقو لها مقصر عنها الفضول الرطوبية المتخلفة عن الهضم الباقية من
الغذاء المتقدم ولذلك ادمانه يبطى بالشيب ويحسن اللون وينفع من البواسير
واصحاب السوداء المتولدة من البلغم ولذلك يفعل **الاملج المربى** الا ان فعله
اضعف من فعل الهليلج والاطريفل الصغير اقوى وابلغ في هذه الافاعيل كلها
الا انه يقلل المنى **الاترج المربى** عسر الانهضام بطى في المعدة وان كان العسل
لطفه واذهب عنه اكثر غلظه الا ان يحمل فيه افاويه لطيفة فيسخن المعدة حينئذ
ويحلل ما بها من الرطوبة ويهضم الطعام ويشهى ويطيب النكهة وينفع من
وجع المعدة **الزنجبيل المربى** قوى الحرارة يسخن المعدة والكبد ويعين على
الاستمراء ويعطى بهضم الطعام ويحلو وينفع من الهموم والبلغم الغالب على
البدن **الشقاقل المربى** حار رطب اقل حرارة من الزنجبيل وهو ضخم يسقط
الشهوة غير انه يزيد في المنى زيادة كثيرة اذا ادمن **الجوز المربى** ينفع
من ضعف الكلى ويزيد في الباه وكذلك اللفت المربى **القرع المربى** لذيذ
الطعم ليس فيه من الحرارة ما يقوى به على الهضم وتسخين المعدة ولا من البرد ما
يقوى به على تطفئة الحرارة فلذلك يستعمل للذة لا للمنفعة **السفرجل**
المربى يقوى المعدة ويذهب بالغثى وهو جيد في الهيضة ويمنع القذف
العارض من ضعف فم المعدة وكذلك **التفاح** يقوى المعدة والقلب
البنفسج المربى يلين الحلق ويسهل السعال ويلين البطن غير انه يرخى المعدة
ويسقط الشهوة **الوج** يزيد في الحفظ وينفع الفالج واللقوة **الليمو**
المربى يطيب النكهة وينفع الصفراء ويذهب بوخامة الغذاء ويعين على

التفاح المربى
البنفسج المربى
الوج المربى

الهضم وكذلك جمع المربيات انما يفعل ما يفعله بتبل التوبية بعينه مغرما
الا انه يكتسب من العسل والا فلو بترقوة على حسب ما خلط به **صفة الطعا**
في انواع الطبخ ان العناية بصنعة الطعام حتى يكون من تمام النضج
وطيب الطعم والرائحة على غاية ما تشتهيه الطبيعة ويميل اليه بعد ان يكون فانه
في جودة كثيرة الغناء عظيمة الجدوى ولذلك الاصحاء والمرضى ودونت جودة
الصنعة امتن بالغذاء من رداءة الجوهر لان الردى الجوهر الجيد الصنعة
المشتهى قد يقبل عليه الطبيعة لطيبه ولذاذته فتهضمه وتصلحه وتنفى منه
الرداءة وتغذى البدن باجود ما فيه وتشمئز من الطعام الكريه ولا تميل
اليه ولا عليه وتحل منها محل الادواء وان كان فاضل الجوهر حسن الكيموس وانما
صارت الصنعة بالغذاء اشد لك من جوهره في الانسان ولا يحتاج اليها
ساير الحيوانات لاجل اللطافة مزاج الانسان وبقاء تركيبهم واعتدال
حرارتهم الغريزية واحوج الناس الى تفقدها واستعمال النيقة منها اذنهم
طبعا والطفهم حواسا من الملوك واهل النعمة الذين جرت عادتهم بتناول الطعا
الطيب الجوهر الجيد الصنعة لانهم متى احتشوا بادنى فساد ورداءة في الاطعمة
انقبضت انفسهم عن تناولها فانهم ان تناولوها على كراهتهم لم يحكموا استمراءها
ولم يامنوا استحالتها لتناولها بخلاف اوساط الناس وعوامهم **واصلاح** الاطعمة
ان ازالة الكيفيات المضادة للمنافية عنها كالمرارة والعفوصة والحرافة
والملوحة بالسلق والانقاع والقاء الاباذير والدسومات فيها حتى لا
يكون لشيء منها طعم قوي او رائحة قوية وتدقيقه ما تقدم من تدبير الحبوب
واتخاذ الخبز منها واجادة ذلك واصلاح البقول والالبان والبيض ما فيه
كفاية وبقى الان صنعة اللحم **وملاك** الامر جودة صنعة ان يبالغ في
انضاجه فان اعظم افات ما يصنع من اللحمان يتخذ منه نيئا وتتعب لذلك
هضمه واستمراؤه الا على اصحاب المعد القوية والحرارة الكثيرة المزاج
للرجال الشابة على ان الانضاج الشديد يذهب قوة اللحم كما ان احتراق
العجين يقلل من قوته ومما يجب العمل به في صنعة اللحم ان يشوى ما كان منه

نقل

في النسخ ارفع
النيقة منفع من
الحبل
عراش

رطبا

رطبا شيئا جيدا كالسمك والصغار من الخرفان لتعتدل رطوبته
بالتجفيف الذي يناله من التشوية ويطبخ ما كان منه يابسا كلحوم المسنة
من الحيوانات واليابسة لا ينضج شيئا والمهزولة ويشوى فوق الماء الحار
ليرطبه برطوبة الطبخ وبخار الماء الا لمن يراد تجفيف بدنه وتقوية غذائه
وامساك بطنه فان الطبخ ارخص رطوبة البدن ولين البطن من القلية
والشوي واحمد الشوي الكردناك لان الحرارة تصل اليه برفق ولا يناله
من التغيير ما ينال التنوري والسموط مما يشوى من الخرفان والحملان احمد من
المسلوخ لان الحرارة تصل اليه من وراء وقاية فلا تحرقه ولا تجففه ولا
تاخذ من معظمه وما يعمل بالكانون من اللحم هو اخف مما يعمل بالتنور وذلك
ان الذي يعمل بالكانون يخرج منه بخاراته ويتنفس فيقل لذلك ثقله و
الذي يعمل في التنور ثم فيتراجع اليه البخار الذي يخرج منه فيكسبه ذلك
ثقلا ووخامة وصعوبة استمراء وحرارة واذا طبخ لحم فيه زهومة وابتداء
عفونة فينبغي ان ينزع عنه عظامه فان مخ العظام يعفن ويعفن ما يليه
قبل سايره في اللحم ولحوم الحيوانات البرية ولحوم البقر يحتاج الى ان يترك
بعد الذبح زمانا حتى يلين وكذلك بعض الطيور العضلة الصلبة
اللحم فاما السمك فينبغي ان يشوى وهو بعد يتحرك فانه لا يحتمل اللبث والحركة
الشديدة قبل الذبح ترقق لحوم الطير وساير الحيوانات واذا اريد ان يطبخ
الشيء مرتين فلا ينبغي ان يلقى عند مفارقته المادة الاولى الا في ماء
بارد فانه ان القي فيه لم يتم بعد ذلك غاية النضج وينبغي ان يقصد الى ما
يحتاج اليه لتطييب الغذاء قصدا يحفظ قواها وما فيها دون احراقها فيذهب
بذلك غاية ما يتولد من ثقل الحبوب والبقول والافاويه ويقلل منها
بحيث لا يغلب على الطعام لان الغذاء الصالح الحقيقي للصحة الذي
ينبغي لهم ان يغتذوا ويداوموا على اكلها هو المعتدل العذب الطعم الذي لا يغلب
عليه شيء من الطعوم الدالة على غلبة كيفية من الكيفيات والعذب
الطعم كالخبز واللحم وهو من جنس الحلو الا ان هذا النوع من الحلاوة فيه في

من الصحاح
يقال انصفت الحبلى اذا انطفت من
الشرب اذا الحمار لتشوية وعطيه ديرو

اوقل من بهما فلذلك لا يعمل في حاسة المذاق ما يعمله الحلواء المفرطة الحلاوة
ومما يدخل في باب جودة صنعة الطعام من جهة الاسباب التمامية ان يجتنب
اكل الطبيخ الحار الذي هو في بقية من غليانه فانه كالشي الذي لم يبن له بعد
لانه لم يفارق الاجزاء النارية التي تلتهب فيه ولم يسكن اجزاؤه وبحرانه
لا يؤكل ايضا باردا او لا غاثا فان البارد جدا يطفي حرارة المعدة فيفسد
لذلك الهضم ويقل غذاء البدن منه والغاث منه كالشي العفن واوفق
النار لجميع ما يطبخ او يشوى النار الهادية الساكنة المستوية **الاسفيدباج**
اما الاسفيدباجة المطلقة وهي الشورباج هذا الصالح وهو يصلح في اكثر
الاحوال والاوقات ولجميع الاسنان والامزاج والطبيخ للصحيح السليم
المعتدل المزاج اوفق منه وذلك انه ليس بسخن جدا ولا بمبرد ولا فيه
طعم قوي من حرافة وحموضة وغيرهما مما يكسب الدم كيفية رديئة ولذلك لا
يحتاج الى اصلاح حدة الا الملتهبون في جملة الاوقات الحارة ويكفيهم
الماء الصادق البرد جدا واما سائر الاسفيدباجات الاخر فمايلة عن
الاعتدال الى الحرارة لتفريط بما يقع فيها من التوابل والابازير الحارة وهي
من اغذية الشتاء تقوية للبدن وغذاؤها اكثر من سائر الطبيخ ويزيد
في الدم والمني ويقوي الجسد ويرطبه ويحسن لونه ويكسبه خصبا وجلدا
الا انها في الصيف وهي مسخنة خالية للحمى **السكباج** السكباج وما عمل
بالخل فانه ينقص من حرارة اللحم ويكسبه بردا ويبسا ويقمع الصفراء والدم
ويصلح الاكباد الحارة ولاصحاب اليرقان والسدد والمحمومين والمفتصدين
ولا يصلح لشاربي الدواء ولمن به علة في العصب وللنحفاء لانه ملطف
مقطع مع تبريد ولذلك ينفع بعض البلغميين وهو جيد في الازمان والبلدان
الحارة ولاصحاب اللحوم والدماء الكثيرة واكثر مضرته لاصحاب السوداء
وخشونة الصدر والسعال والبحح وضعف المعدة والارحام والمثانة
والقولنج ووجع الظهر المزمن والورك ويدفع مضرته بالحلاوات و
الفالوذجات الرقيقة **الزيرباج** هو ايضا من الاغذية اللطيفة هكذا

علاج يبرد قوة السكباج
البرد والصعتر والدبس
وهو كالمصوص سكباج

الغذاء بالقياس الى الاسفيدباج ولذلك لا يصلح ان يديمه ويدمنه
الاصحاء ويصلح للمحمومين حمى شطر الغب والنائبة ولمن ليس من الاصحاء في نهاية
الصحة وذلك انه يطفي المرة ويقطع البلغم ويفتح السدد وهو صالح لاصحاب
الاكباد الحارة وليس يوافق اصحاب الرياح والامراض الباردة ويقل
ويكثر للمحرورين والبلغميين على حسب ميله الى الحموضة والحلاوة وفي الجملة
فانه يذهب مذهب السكنجبين **المضيرة** كثيرة الغذاء باردة المزاج عسرة
الهضم غليظة موافقة للمحرورين والنحفاء ولاصحاب المعدة الملتهبة في الاوقات
الحارة رديئة لاصحاب الامراض الباردة والرياح الغليظة الا ان يصلح
بكثرة الفوتنج والسذاب والصعتر ولا ينبغي ان يتخذ من لحوم الطيور
ولا من لحم المهزول من لحم الضان والحملان ليقل بردها **الكشكية** كشك
الشعير مبردة منفخة صالحة للمحرورين في الازمان الحارة وهي اكثر نفخا
من المضيرة والمصلية ويجتنب شرب الفقاع عليه واكل الفواكه قبلها
ومما يدفع ضررها ويزيل نفخها الشونيز والسذاب والفوتنج **والمصلية**
مذهب مذهب المضيرة واما الطباهجة وهي ان يقطع اللحم ويشوى على الطابق
والطباهجة هي ان يقطع ويشوى في اي دهن كان والقلية وهي ان
يقطع ويطبخ في الماء حتى يذهب الماء ثم يقلى فكلها قريبة بعضها من بعض
وكلها قليلة الغذاء بالاضافة الى الالوان التي ذكرناها ترد او ترق وهي
يصلح للذين يشكون الرطوبات ويريدون تجفيف ابدانهم خاصة ما عمل منها
بالخل والمري والكرويا لانها تجفف المعدة الرطبة وتقويها وهي اسرع
انهضاما من القلايا الساذجة وما عمل منها بالمري من غير خل فانها
اشد حرارة ويبسا ويلين الطبيعة والمقلوة بالشحم والسمين من القلايا
حارة رطبة كثيرة الغذاء بطيئة الانهضام وما كان منها مقلوا بالزيت
فان غذاءه كثير ايضا الا ان انهضامه اسرع وكلاهما يولدان الدم كثيرا
ويخصبان البدن ويصلحان لاصحاب الامزجة الباردة وما قلي منها في
الشحم والسمين كان وخما بطيء النزول يقوي الغذاء وما قلي منها في الزيت

الطبيخ نافع [illegible] وسلسلة [illegible]
والمحم [illegible]

طباهجات حامضة معتدلة الحرارة تنفع المعدة الصفراوية والتي يتولد فيها
بلغم وصفراء والقولنج منها بالسماق تقوي المعدة وتمسك الطبع والتي بالليمو
يقطع الشهوة [illegible] وتصلح حلواء السكر **صنعتها**
[illegible]

كان احتقن وامراوه بالجملة من اغذية حميدة يصلح في اكثر الاحوال والاوقات
ويحفظ الصحة لانها لا يغلظ ويسدد ولا يرخي البطن ولا تنفخ وتوليت
من كثرة الغذاء في حد ما ملاء البدن ولا من لطافته في حد ما يضعفه وما
عمل منها بالجزر والبصل فجات رطب في نهاية البارد والقلايا اليابس يصلح
لمن يحتاج اجساد حامضا **الحصرمية** باردة قامعة للصفراء والدم ممسكة
للبطن بعسر انها الالطف ولا يفتح السدد كما يفعل السكباج ويولد رياحا في
الامعاء والمعدة لانها من ثمرة لم تنضج **السماقية** باردة يابسة نافعة للحرورين
مقوية للمعدة الحارة وهي اصلح للمعدة واعقل للبطن من الحصرمية نافعة
لنزف الدم وقطعه وتصلح للدمويين خاصة وينبغي لمن لا يريد بها حبس البطن
ان يطبخ معها السلق والاسفاناخ ومن ارادبها حبس البطن ان يطبخ معها
ورق الحماض وعيدان بقلة الحمقا **الزرشكية** نظيرة للسماقية في جميع
افعالها الا انها اصلح للكبد الحارة **اما الريباسية والرمانية** وما نحا
نحوها من الفواكه مبردة عاقلة للبطن تصلح للمحرورين ومن به حدة صفراوية
وفي البلدان والازمان الحارة وهي والحصرمية ونحوها من اغذية الصيف
اذا اجل فيها القرع والخيار ونحوهما وهي المبرودين واصحاب النفخ و
القولنج وخشونة الصدر وينبغي ان لا ياكلوا قبلها الفواكه الرطبة ويأكلوا
بعدها الاسفيدباجات الدسمة والحلو العسلي **المضيرية** كثيرة الغذاء جدا
يتولد منها دم ثخين يصلح لمن يريد ان يخصب بدنه ويتقوى لاسيما اذا اتخذ
باللبن الا انها غليظة بطيئة الانهضام لا يصلح الا لاصحاب الكد والرياضة
وفي الاوقات الباردة ومدمنها يولد لهم فضولا كثيرة غليظة يتولد منها الحصى
في الكلى والمثانة والحميات واوجاع المفاصل والجراحات والاورام واما
ما طبخ منها بالارز فهو اقل غذاء واسرع انهضاما وهو صالح للصدر
والرئة **الكرنبية والقنبيطية** مذهبهما مذهب الاسفيدباجات غير ان ادمانهما
تولد دما اسود والكرنبية خاصيتها ان تلين البطن وتسهل خروج الرياح
خاصة منها والقنبيطية خاصيتها ان تثقل الراس وتظلم البصر ويولد

مشوشة

مشوشة ويدفع ذلك ان يوكل بالصباغ المتخذ من الخل ويشرب بعده السكنجبين
اللفتية والجزرية كلاهما منفخة كثيرة الغذاء مهيجة للباءة الا
ان اللفتية اكثر غذاء والجزرية اشد تهييجا للانعاظ ومذهبهما مذهب
الاسفيدباجات واللفتية صالحة للكلى والمثانة وليس بموافق لاصحاب
القولنج مضرة الجزرية ولا يصلحان جميعا للمبرودين ولا في الاوقات الباردة
الاسفاناخية معتدلة الحرارة مطلقة ملينة للطبيعة وما عمل منها
بالعدس المقشر والخل فانه يصلح لغلبة الدم ويحبس الطبيعة **العدسية**
كثيرة الغذاء مقوية للبدن نافعة لمن استفرغ منه الدم ولمن استكثر
من الباءة ويزيد فيها وهي من الاطعمة الثقيلة **المدققة** غذاؤه معتدل
في اليبس والرطوبة مائل الى البرد مسمن للبدن غذاء كثيرا وهو سريع الانهضام
اذا اكل بالسكر غير موافق لاصحاب السدد والحصى **الجوذابات** اما المتخذ
منها بالخبز فغذاؤها غذاء محمود والدم المتولد منها دم جيد لانها معمولة من خبز
نضيج وهي ملينة للطبيعة نافعة من خشونة قصبة الرئة وان كانت باللبن و
السكر وماء النارجيل وعلقت عليها بطة سمينة او دجاجة مسمنة زادت
في الباءة زيادة كثيرة والمعمولة الحنطة غليظة بطيئة الهضم حارة معطشة
والمعمولة بالارز ونحوها فهذه الجوذابات كلها كثيرة الغذاء بطيئة النزول وينبغي
ان يستعان على هضمها بطول النوم وان لا يوكل منها الا على جوع صادق ولا يوكل
بعدها ايضا الا على جوع صادق **الشواء** حار معتدل في الرطوبة واليبس
غليظ كثير الغذاء قوي بطيء الهضم لا يستمريه الا المعدة القوية الحارة
ممسك للبطن وخاصة ما كان منه مهرئا او لم يوكل معه السمين و
الجوذاب والشواء ضار لمن يعتريه القولنج وينبغي ان لا يسرع في شرب
الماء البارد عليه وهو صالح للمرطوبين واصحاب الرياضة وينبغي ان يوكل
النضيج منه او يقدم السمين على اللحم الاحمر منه فان ذلك يسهل خروجه
اللقانق كثير الغذاء حكاه عسر الانهضام والخروج من البطن ولا ينبغي
ان يفرط فيه ويوكل ما يوكل منه بالتوابل ويتبعان بالنجوع والنوم بعده

[illegible] كلها

العدسية
صالحة لخشونة الصدر واصحاب السعال
موافقة للمرطوبين ومرقتها ملينة للطبيعة صح

الارز باللبن

الجوذابات ما يوضع تحت
الشواء من الارز وغيره

هي الصادرين الحشيش اذا
خف كيفما كان

دون هو البط المطبوخ [illegible]

نسخة: البزماورد وصفه
وفيها تتخذ بالبيض وتخفيفه باللحم
اصل اللفة الرقاق الملفوف
وغيره ٥

البزماورد طعام غليظ عسر موافق لمن يهيج به القولنج والرياح الغليظة
ينبغي ان يتخذ من رخص ما يكون من اللحم ومن صفرة البيض والبقول الملطفة
الكاسرة للرياح ويؤكل بالخل الثقيف والمري والمحرور يتخذه من صدور الدجاج
والمصوص وصفرة البيض والخس والكزبرة **السنبوسق** غليظ طويل الوقوف
في المعدة معطش يبخر الى الراس ينبغي ان يؤكل بالخل والمتخذ منه بالخشخاش الفرخ
والكزبرة وعلوها بدهن اللوز وصدور الفراريج يرطب الدماغ ويسكن من
حرارته **الجوذاب** بطيء الهضم طويل الوقوف في المعدة كثير الغذاء وصفته اصلح
لمن يلائم جسمه الا ان يكون لحما رخصا جدا وهو يقوي البدن ويغذوه
جيدا ويصلح لمن استفرغ بدنه غير انه بطيء هضمه لا يكاد يستولي على الهضم عن
اخذه ما يحدث منه بادرة سريعة الى غذاء البدن ويبقى اكثره غير منهضم وان
يتبع بالخل ثم كبب كان اسرع هضما ولا ينبغي ان يبادر بشرب الماء البارد عليه
ايضا الا ان يمص ويخرج ان لم يكن منه بد **الكردناك** هو عسر الهضم والخروج
ايضا يصلح لمن يريد تخفيف البدن وينبغي ان يعني بسرعة اخراجه من البطن بان
يصطبغ عليه بالمري ولا يبادر الى شرب الماء البارد عليه **الخل زيت** يذهب
مذهب الزيرباج وهو لطيف ملطف يصلح للمحرورين ولمن به اذى في الحر الشديد
ان يقدمه قبل الطعام ولا يمكن ان يعتمد عليه ويدمنه اصحاب الابدان الصحيحة
وهو ان يتخذ بالزيت المغسول او بدهن اللوز او البنفسج او السكر طبرزد
والخل الثقيف والقي عليه الخس والخيار وما اشبه ذلك وطيب بشيء من
نعناع **ماء اللحم** المتخذ من جيد اللحم يتخذ دون ان يخلط به شيء من الماء
بان يجعل في قدر مغطى الراس ثم يعصر منه ويطبخ صالح لكل من انحلت قوته
وضعفت شهوته للغذاء وصعب له وهو انفع شيء لضعف القلب **ماء**
الحمص غذاء معتدل لطيف اذا اتخذ بدهن اللوز او البنفسج ينفع من ضعف
الكلى ويعين على الباءة ويدر الطمث والبول ويحسن اللون فاما اذا اتخذ
باللحم فهو حار **الاطرية** غذاء صالح لمن كان حار المزاج ويحتاج الى غذاء
متين وهي نافعة من السعال اذا لم يكن معه خلط **واما المزورات** فهي

الاطعمة التي لا يكون فيها شيء من اللحوم وانما اتخذت بالادهان فهي اغذية
المرضى فمنها المتخذة بالبقول الباردة الرطبة وهي يصلح للامراض الحارة
اليابسة وينفع من علل الصدر والمثانة ومنها الاحساء المتخذة من
الادقة والحبوب وحليب اللوز والخشخاش والنشا وغيرها محلاة بالسكر
وغير محلاة لمثل تلك العلل والاحساء كلها سريعة الانهضام في المعدة
سريعة الفساد فيها ان ابطات في النزول عنها والبقول وخصوصا اذا
كانت محمضة بالحموضات الباردة قابضة كانت كحب الرمان والسماق والحصرم
او مطلقة كالتمر الهندي والاجاص والنلك فانها بعيدة عن الفساد
في المعدة مطفئة للصفراء والدم الا انها غير صالحة لعلل الصدر والكلى
والمثانة لنكاية الحموضات بتقطيعها وتخشينها اياها **في الحلوا** ان
الحلو اذا انهضم فانه يسمن ويغذو غذاء كثيرا جيدا لان الحلاوة هي طعم الغذاء
الحقيقي دون غيرها من الطعوم والحلوا بالجملة مسخن للبدن نافع في الدم
والمرة صالح للصدر والرئة مطلق للطبيعة والشيء الحلو اذا كان من الاشياء
الاصلية كالتمر والعسل كان اشد تسخينا واحراقا للدم والحلواء الدسم
كالفالوذجات والاخبصة وما اشبهها فانها يكون اقل غائلة من سورة
الحرارة لان الدسومة التي يقع فيها تكسر الحرارة وتمنع سورتها وحدتها الا
ان هذا النوع من الحلواء يكون اثقل على المعدة لمكان الدسومة التي فيه
اذا استنقع الماء يترسب عليه لم يؤمن ضرره لقلة مداخلته ومخارجته ثم
وكسر حرارته بخلاف الحلو الذي لم يقع فيه دسومة ولذلك ربما اعقب التخمة
وانواعا من الضرر وكل طعام حلو فيه دسم فهو تشبع سريعا من قبل انه ينبسط
وينتفخ فيصير من اليسير منه مقدار كثير فيملأ البطن لذلك ولجذب
قوى الطبيعة ايضا اياه بسبب محبتها له وشوقها اليه فيدعو القوة
الجاذبة الى السكون والاطعمة التي لها طعوم اخرى تنقض الشهوة بعضها
لشدة هذه الخلال وبعضها لتفتيح افواه العروق وتلطيف الاغذية و
تخفيفها وكل غذاء غليظ لزج اذا خالطه حلاوة فهو سريع الاحدار

للسدد في الكبد والطحال خصوصًا ان كان بهما ورم او حبا وتسبيب
جذب القوى الطبيعية له فتقبل هضمه لطيبه ولذاذته فيزدحم في الكبد عند
اطراف شعب باب الكبد الملاقية لشعب العرق الطالع ويقدر يولد
الرمل والحجارة في الكلى والمثانة خصوصًا ما اتخذ بالدقيق والنشا ويعقل
البطن ايضًا وما اتخذ منه بالعسل فهو اقل ضررًا لمن كانت احشاؤه
سليمة من السدد الا انه يحتاج انحدارًا قويًا وما عمل بالسكر الطبرزد و
اللوز المقشر فهو اقل انحدارًا **الفالوذج** صالح للمعتدين بالرئة وليس بصالح
للمعدة وهو كثير الغذاء بطيء النزول لا سيما المعقد منه والمتخذ بالسكر
ودهن اللوز معتدل يصلح لمن قد نهك بدنه وادمانه يورث السدد في الكبد
والسكنجبين يمنع من توليد السدد واما المشايخ والمرطوبين فبالعسل اوفق
لهم ولا يحتاجون الى اصلاحه **الخبيص** اقل لزوجة من الفالوذج واقل
غذاء وابعد من توليد السدد واجود للمعدة واذا كان نضيجًا جيدًا النضج لم
يكن له كثير رطوبة وقرقرة في المعدة والمحرورون ينبغي ان يمتصوا بعده
الرمان الحامض **العصيدة** اما المتخذة بالتمر ودقيق الارز فكثيرة الغذاء
بطيئة النزول مولدة للحصى واوجاع المفاصل ان ادمنت ولا ينبغي ان يوكل
على الاطعمة القابضة الحامضة كالحصرمية ونحوها ولا على الكثيرة الغذاء
والبطيئة النزول كالرؤوس السوداء واما المتخذة من دقيق الحنطة والسكر
فدون ذلك في الخلط واللزوجة وابعد من السدد **القطايف** غليظ وخم
كثير الغذاء والمعمول بالجوز وهو حشوه مسخن مبثر للفم الا ان يقشر جوزه وهو
اسرع نزولًا واوفق للمشايخ والمبرودين من المتخذ باللوز واللوز اوفق
للمحرورين **اللوزينج** صالح للصدر والرئة وحشوه وهو في نحو القطايف في
انه اخف منه كثيرًا **الزلابية** اما العسلية منها فقوية الاسخان والسكرية
اسكن حرارة الا ان العسلية اذا زيد في انضاجها وخلطها من العسل فقد
كثير قل ابطاؤها في الانحدار وتولد دمًا مختلطًا من لطيف وغليظ ويكون
للكبد والطحال والكلى اذا كانت صحيحة اوفق مما يتخذ من غير العسل واعظم

والاكثار منها حكم القطايف
سخنه سدد قليل

هذه الاشياء كلها ضررًا ما اتخذ منها من دقيق قوي اللزوجة والمشاش
الحريرة المتخذة من الدقيق والنشا بالسكر ودهن اللوز نافعة لاصحاب
علل الصدر والرئة والسعال الا لمن كان منهم في رئته سدد والمتخذة من
حليب كشك الشعير ودهن اللوز والترنجبين والنشا موافقة لاصحاب
المزاج الحار ولمن به سعال من حرارة واذا اتخذت بحليب بزر الخشخاش
وبزر القرع والسكر الطبرزد فهي نافعة لمن به قرحة في صدره ورئته لاصحاب
النزلات **البهطة** وهي الحلوا المتخذ من دقيق الارز كثير الغذاء مقوي
للبدن جدا زايد في الدم والمني خصوصًا ان اتخذ باللبن ملين للصدر غير
ان معه نفخا وغلظا وثقلا وبطوء انحدار ينبغي ان يطال النوم بعده ولا يوكل
على الطعم غليظه حامضه **الناطف** ما عمل منه بالجوز والعسل فهو شديد الحرارة
يصدع ويولد الصفراء ويضر الشبان واصحاب الامزجة الحارة ويوافق
المشايخ واصحاب الامزجة الباردة وما كان معمولا باللوز فهو اقل حرارة
ويوافق اصحاب السعال من رطوبة وما عمل منه بالسكر فهو اوفق لاصحاب
السعال من حرارة وما عمل منه بالفستق والعسل فانه موافق لمن في رئته و
صدره خلط بلغمي ولمن به سدد في هذه المواضع الا انه يحتاج انحدارا قويا
وما عمل منه بالسمسم فهو اكثر غذاء وفيه وخامة وثقل نافع من السعال في
الصدر والرئة ردي للمعدة والمتخذ من عقيد العنب ليس له كثير اسخان
والمعمول من حب الصنوبر اكثر غذاء وان كانت القوة قوية استحكم انهضامه
ويتولد منه دم محمود وكلها اسرع نزولا واقل غذاء من ساير ضروب
الحلاوى التي يتخذ فيها دهن وخبز ودقيق ويصلح لمن لا يحتاج الى غذاء كثير
ولا حلو كثير الغذاء ولا يحتاج ان يعنى بسرعة خروجها من البطن **الحيس**
الحيس يتخذ من السمن والكعك والتمر كثير الغذاء بطيء النزول ولا ينبغي
ان يوكل على طعام غليظ وينبغي ان يسرع هضمه واخراجه عن البطن بالنوم
الطويل والمتخذ منه بالزبد الين واعدل **الخشخاشية** جالبة للنوم جيدة
للسعال وحرقة البول زايدة في الباه **الشكرينك** يسخن باعتدال وهو قليل

الخشخاشية طعم البنجانات
من الحلاوات

نقل صنعة حلوا منعم الا دفا ملبخ

اللوزينج واللطيف فلذلك هو اصلح الحلو لمن يتغير السواد ولمن به ضعف
المعدة **الخبيصة الفارسية** اليابسة تشبهه في ذلك وهما طول زمان في المعدة
يصلح ذلك منهما شرب الجلاب عليها **الخشكانك والروغن جوديك**
والباكند والخلدت كلها سخن ويعطش ويسدد لا سيما فطيرة
العجين ويورث الحشا الدخاني والمحشو منها باللوز والسكر اقل سخانا من
المحشو بالفانيذ والتمر والجوز الا انه اكثر غذاء واكثر توليدا للدم الغليظ
وبالجملة فجميع الحلواء زايد في الدم والمني سمين للبدن ردي للكبد والطحال
المتهيئين للسدد والوذم جيد للحلق والسكر يزيد في المخ والدماغ وما
اتخذ منها بالسكر كان اقل حرا من المتخذ بالعسل واصل الادهان التي
يستعمل فيها دهن اللوز واما المتخذ من العسل والنارجيل والفستق
والجوز فمفرطة الحرارة **في الاشربة وما يتصل بها** اما الخمر منها فقد اسقطت
الشريعة من تناولها كما اسقطت من الاغذية لحم الخنزير ومن ابي الا شربها
فعليه بكتب اليهود والنصارى ومن يجري مجراهم على ان جميع الاطباء المتقدمين
منهم والمتاخرين مجمعون ان شربها النفعين الجليلين اللذين هما الغاية
من مطالب الناس في هذه الدنيا المرضي بالحيوة الدنيا والمطمئن بها وهما
منفعة الجسد من الصحة والقوة ومنفعة النفس من السرور و
النشاط فقد اتفقوا على ان الكثير منها الحد المسكر ضار لجميع الناس
وان القليل منها دون السكر نافع لا لجميع الناس بل لصنف منهم دون
صنف ولا ايضا لجميع ذلك الصنف بل لشخص دون شخص ومزاج دون
مزاج وفي حال دون حال ووقت دون وقت وبمقدار منها دون مقدار
وشرطوا لذلك شروطا اخرى فقل من يستقل بمراعاتها والوفاء بها ولو
كان طبيبا حاذقا ولو وجد واحد من الناس عالما بتلك الشروط محكما
لتلك القوانين ولا يشغله شغل عن مراعاتها وكان في جبلته ومزاجه من
يوافقه الخمر وكان ضابطا لنفسه قادرا عليها قاسما لهواها فانه عند
الاندفاع اليها والحرص فيها لا يقدر على ضبط نفسه ولا الاكتفاء بالقدر

في شربها

النافع

[illegible]

هو المحروس الدقيق والسمسم والحلو [illegible] كالارده [illegible]

النافع
في مزاجه لان القليل من الخمر يدعو الى الكثير ولا يوخذ شيء من الاطعمة و
الاشربة الا واول ما يتناول منه يكون الذ من اخره الا الخمر فانه كلما جرعة
تاخرت منها افادت صاحبها فضل لذة على الجرعة الاولى فهو ابدا شارب بها
على تتابعها حريصا عليها وكلفا بها وشغفا بشربها لانها ان شربت باعتدال
ولدت روحا كثيرة معتدلة المزاج والقوام شديدة النورانية ساطعة
فلذلك استعدت الفرح وفرحت بادنى سبب من الاشياء المفرحة ويكون
تاثرها من الاسباب النافعة في الحاجة والوقت اكثر من تاثرها من الاسباب
النافعة في المستقبل وتاثرها من النافعة اللذة اكثر من تاثرها من النافعة
في الجميل ومن الذي يكون بحسب الظن اكثر من الذي يكون بحسب العقل واليقين
وذلك ان القوى النفسانية التي في الدماغ يحتاج ان يكون لروحها شدة
في الرطوبة لتطيع لحركة الفكرة واستعمال العقل وعند الانتشاء تكون شديدة
الرطوبة فلا تذعن للعقل ومع ذلك يكون شديدة التموج والاضطراب لما
يتصاعد اليها من البخارات المتطوبة فلرطوبتها لا تذعن للتحريك اللطيف الروحاني
بل للقوى الجسمانية وباضطرابها لا تذعن ايضا للتحريك الروحاني بل للتحريك
القوي الجسماني فيضعف على الفكرة الحقيقية استعمالها فيعرض للقوة
العقلية اعراض يقتضيه مقتضى حالها عنها ريث ما يعتدل مزاجها ويسكن
تموجها فيتمكن عند ذلك اللذات الحسية لان الحس اطوع للروح الباطن
واقوى على تحريكه من العقل واذا كان كذلك قلت تاثير المفرحات المستقبلة
والجميلة العقلية في نفس الشارب واستولى عليه تاثير المفرحات اللذيذة
والطيبة وخصوصا الوقتية فامعن في شربها ظنا منه انه كلما ازداد منه شربا
ازداد فرحه حتى ذهل عن مصالح بدنه ونفسه ودنياه ودينه واول ما يقع فيه
زوال العقل الذي اذا ذهب سلطانه استوت حال من يفقده منه وحال
المجنون المسلوب العقل بل يوجد اسوء حالا منه والانسان قد يواري
سوآته بالثياب ويستحي ان يرى عريانا والسوآت الباطنة من الصفات
البهيمية والسبعية في الانسان اكثر واقبح من السوآت الظاهرة والخمر يكشف

الاسباب
الحاضر

الانتشاء [illegible] از شراب

عن جميع ذلك ثم بطلان الحواس التي تظهر بها الافعال الحيوانية من السمع
والبصر وما سواهما واعتقال اللسان الذي هو آلة البيان والمنطق اللذين
بهما فضل الله تعالى الانسان على ساير الحيوان ثم عدم منفعة الشق والشلل
من اليدين والرجلين حتى يبقى جثة مملوة من الخمر لا يعقل ولا يسمع ولا يبصر ولا
يدري شيئا ولا يخاف ولا يهاب ولا يوجد من عنده دفع ولا انصاف ولا انتصاف
ولا انصاب ولا انتصاب ثم يتولد منه الخمار واعراضه من وبلادة
الفهم وكلال الحواس وفتور الشهوات وتنقص اللذات وكمودة اللون وذهاب
اشراقه وبهائه حتى يصير صاحبه بصورة من عملت فيه علة مضنية ثم
عند تكرر شربها وادمانها تعرض الخلل في قوى نفسه من الذهن والفهم
الذكاء وفي قوى بدنه من ضعف الهضم وساير آلات الغذاء وسوء الاستمراء
وفتور الشهوة للطعام واستحالة اللون الى التهيج والكمودة والرعشة المشتملة
على الاعصاب وتنقل حاسة الجوارح والانتفاخ في آخر ذلك الى الامراض المتلفة
من السل والدق والاستسقاء وما اشبهها ان لم يحدث امر عظيم
وموت وحي قبل ذلك في خلال شربها من سكتة عظيمة وخناق قلبي وحمى صالبة
وغيرها فلما كان القليل من الخمر داعيا الى الكثير والكثير مؤديا الى هذه الآفات
والى الصد عن ذكر الله تعالى والى حدوث العداوة والبغضاء وتولد الاحن
والمحاربة وفساد الدنيا وخراب البلاد حرم الله قليلها وكثيرها ليكون
الامتناع عنها رأسا وسيلة الى حسم باب الكثير الداعي الى فساد الدنيا والدين
ولذا بعد من فسر قول الله سبحانه وتعالى ومنافع للناس بالمنافع البدنية وقد
قال الله تعالى واثمهما اكبر من نفعهما فان منفعة بدنية في الميسر حتى
تقابل المنافع الخمرية بل المنافع الخمر مثل منافع الميسر عند تعاطيهما من اجتماع الناس
عليهما والنفات بعضهم ببعض هذه حال الخمر وجميع الاشربة المسكرة وما
اشبه امرها فلنذكر احوال الشاملين لحلو المرين لشربها في الماء
قد جرت العادة بان يسمى كل ما يشرب شرابا والشراب بالحقيقة هو الشيء
الذي اذا طبخ لم ينعقد منه شيء وصار جميعه بخارا ولم يكن له طعم وكيفية اخرى

الحبس القطع

اي شديدة حارة

وشاء ان يرقق الطعام ويصير له مركبا كالماء فاما ما يبقى له ثقل او ينعقد
منه شيء اذا طبخ او له كيفية فهو الى الطعام اقرب منه الى الشراب وبالدواء
اشبه منه بالماء كالالبان وربوب الفواكه ومياهها وما يتخذ من الحبوب
والثمار وان كانت هي تسد مسد الماء في بعض الاحوال وتقوم مقامه فاما
الماء فهو اصل الاشربة كلها وسماه الله تعالى شرابا وجعله قواما لكل ما
في هذا العالم وهو شراب مشترك لجميع الحيوان لا يستغني عنه شيء منها ذو
حياة والحاجة اليه تقترن بالحاجة الى الطعام ولا يقوم احدهما ولا يكمل فعله
الا بالآخر لان الطعام عامته جسم ارضي يحتاج الى ما يرقق اجزاءه ويهيئه
للقوة الهاضمة حتى يسهل عملها فيه ويسلمه الى الكبد فيصير دما ثم يغذو الكبد
بذلك الدم جميع الجسد ويستمر الحاجة الى الماء من لدن ورود الطعام الى المعدة
الى ان يصل الى اقصى البدن ويتصل بكل عضو وجزء عضو منه فاذا وصل ما لطف الى
محله فيندفع عنه بعضه يتحلل بخارا خفيا وبعضه محسوسا هو العرق وبعضه
يعود فيرقى الى الكبد ويندفع منها الى آلات البول ولذلك يصبغ بالحفف
بالحناء البيتوتة الماء مع الحناء في اطراف الاعضاء وانفعالها عنه وانصباغه ولذلك
وجب ان يكون الشراب الذي يوافق هذا الغرض اعني تسبيل الغذاء وترقيقه
وتبليغه نافذا الى العروق هو الماء الصافي لا غير ولما اعد هذه المنفعة
الشريفة منافع اخرى هي حفظ الرطوبات الاصلية على البدن ونضارة اللون
ورطوبة اللحم وتبريد البدن خصوصا ان كان باردا وترطيبه وتسكين العطش
وحرارة الاحشاء وتلطيف المحبتات وشرح العفونة بعموله في العروق وتكثيف المعدة
وجمعها حتى تحتوي على الطعام وغير ذلك من المنافع وكان الاستكثار منه
والافراط فيه يرهل البدن ويبرد العصب ويورث الرعشة والامراض البلغمية
فالاقلال منه والتقصير فيه عن مقدار الحاجة يجفف البدن ويوهن جميع الشهوات
ويضعف البصر وجميع الحواس ويسرع بالهرم والذبول واما اختيار المياه
فانما يحكم عليها ويوثق بجودتها بعد الدلايل الجودة الموجودة فيها بالتجربة عند
شربها ووجدان صفاتها الآخر على فضلها وهي العذوبة واللذاذة وسهولة

جميع انامه

الاساغة وسرعة الانحدار من اعالى البطن واما اختبارها بالدلائل
الدلايل على جودتها خلوها من الطعوم والروايح كلها وصفا اللون وخفة
الوزن وسرعة التبرد والتسخن وسرعة تهريها وما يهرى فيها ونضج ما يطبخ و
يكون من عيون حرة الارض او حرية المنبع جارية بعيدة المبدا طينية المسلك
مكشوفة للشمس والشمال متوجهة الى احدهما سريعة الجريان والمياه التي تنبع
من عيون في الجبال ثم تنحدر وتجري على الرضراض والحجارة جريا قويا وبعد عن
حملة من الثلوج الكثيرة الغزيرة السليمة كالاودية العظام فان تقدم جد
فيها اكثر تلك الصفات المحمودة وخاصة ما كان منها مشرقا من حر وجه
ان كانت كدرة فهي تصفو في زمان يسير للطافتها فهي افضل المياه واصحها وماء
المطر مري خفيف سريع النزول وهي اصفى المياه والطفها ورقها واجودها وانفعها
واغذيها الا انه من بخارات مياه واجسام رطبة بخرت الشمس الطف ما فيها ولذلك
اجود ما يكون ما كان قطره كثيرا قليلا وهو على صدق لان ذلك يدل على غاية
لطافة البخار المحدث له واعتدال تاثير حرارة الشمس وقلة تثويرها للرطوبات
التي فوق الارض ولطف تحليلها حتى يصعد الطف ما فيها ولذلك الطف ما
يكون ماء المطر هو الذي يجيء في فصل الربيع ثم الذي ينزل مع رعد بريء اجود
من الذي مع زوبعة ورياح عاصفة الا ان لماء المطر علة واحدة لولاها
لفاق المياه كلها جودة وصلاحا وهو سرعة التعفن وذلك لشدة لطافته و
رقته فيؤثر فيه المفسد الارضي والهوائي بسرعة واذا ابتدا تعفن يحدث
من شربه البحوحة والسعال وثقل الصوت ويصير تعفنه سببا للتعفن الاخلاط
فيحدث الحمى للملتهبين لها وخاصة في الخريف ويدفع ضرره بان يشرب بالسكنجبين
الحامض ومياه القنى بالقياس الى مياه العيون ردية لانها تستخرج بقوة
قاسرة الا انها اجود من مياه الآبار لحركتها وجريانها وماء القنى اردا من ماء
البير لان ماء البير يستحيل بنوعه بالتدرج واما ماء القنى فيما اطول تردده
في منافذ الارض المعفنة واردا المياه مياه الاجام والبطايح والمياه التي
يجري اليها اقذار المدن واوساخها لان فيها حرارة وغلظا تفسد الاجساد

ينتج

اى الموضع التي يجتمع فيها الماء

ينتج اللون وتولد الحميات والمياه الجليدية والثلجية غليظة والمياه الراكدة
تولد سددا في الكبد وحصاة في الكلى وذلك لغلظها واختلاط الارضية
بها والمكشوفة للشمس منها اردا وحكم المنتزعة من العين قريب من حكم
الراكدة لعين المكشوفة للشمس والتصعيد بالقرع والانبيق والترويق
بالراووق مما يحسن المياه الردية ويلطفها ويذهب بخبثها ومما يفعل ذلك
منبعا ان استخرجا من الطبيعة لما شوهد من انقاع البحار والجداول من
المياه المالحة الردية كالبحار والمستنقعات والاجام وترشحها عذبا ومن
حفر الآبار بجوار البحار وقرب المياه الراكدة العفنة ووجدان ماء العذب
الصافي فيها المنصفي اليها والماء المقطوس سريع النزول الا انه سريع التبخر
الى الراس ولذلك ينقص من تلى روسهم سريعا ويظلم عينهم ويسرع اليهم
الزكام والطبخ يلطف الماء بازالة كثيف البرد له ويرسب الخليط الخا
لم يذهب بنجه ويسرع بانحداره والمخض ايضا مما يلطفه ويرقه ويلطف الماء
البارد الصادق البرد او المبرد بالثلج والجمد يشد المعدة والكبد الحار ويقوي
ويجود الهضم ويحسن اللون ويحمره ويزيد في شهوة الطعام ويمنع الوقوع
في الحميات والامراض الحادة وهذه منافع يختص بها الشبان والحرورون
وذو الالوان الحمر واللحوم الكثيرة ويقشعرون الماء الحار لا سيما لا يسكن
عطشهم فيضطرون الى الاكثار منه فيصير ذلك سببا لترهل ابدانهم وفساد
مزاجهم وضرر الماء البارد انما يكون لاصحاب الامزجة الباردة والابدان
النحيفة والمشايخ والذين لا يزال يعتريهم الامراض الباردة والمنهمكين
في الاصابة منه لاستلذاذهم اياه وهم الذين اذا ذكروا لذة الماء البارد
استدعوه وشربوا منه واكثروا ولم يلجئهم الى ذلك عطش صادق فيحدث
الماء البارد في هؤلاء امراضا باردة ردية في الاعضاء العصبية و
الدماغ وفي من كان به ورم في احشائه يحتاج ان ينضج ويضر ضررا شديدا
باصحاب الربو والسعال ويمنع نضج الزكام ويفسد الطمث من النساء حتى
نقل وتولد في المفاصل اخلاطا غليظة لزجة ولهذا الماء الصادق البرد اذا اخذ

سنه بعد دلو یٍ ضرة بعقب الحمام الحار جدا وبعقب الحركة العنيفة ف
البدن ملتهب بعد مضرة عظيمة في تبريد الكبد وتاديه ذلك الى الاستسقا
وينبغي ان يحذر ايضا من شربه صادق البرد دفعة مقدارا كثيرا قبل الطعام
وبعده لانه يطفي حرارة المعدة في خلال الاكل وبعد ان يتم الاكل ساعة ولا
ينبغي ان يستوفي الري بل يتجرع تجرعا لان الماء اذا كثر في هذا الوقت منع
المعدة عن الاحتواء على الطعام وولد النفخ والقراقر واساء الهضم وربما
اورث اطلاق البطن وقلة الشرب على المائدة والامتناع عنه محمود الا ان
الحار المعدة اذا احتمل العطش عند ذلك تشيط الطعام في معدته وصار ودخا
الحشا الدخانية ولذلك يكون اصلح له ان لا يحتمل العطش تحملا شديدا ولا يعطي
نفسه ريها لكن يسكن نائرة العطش بالتجرع قليلا قليلا ما دام لم ياكل وبعد ذلك
بساعة او اكثر الى ان يرى اعالي المعدة قد تحدرت ثقل الطعام عنها ثم يشرب
من الماء ما يدعوه اليه نفسه وبالجملة الصبر على العطش بعد ان يصاب بعد
الماء قليل يوهن العطش ويكسره ثم انه يذهب به البتة خصوصا في المرطوبين
كما يذهب الهندي عن الشهوة بالتمال وعن الحك بالحكة واما تبريد
الماء بالثلج والجمد فسواء اذيب فيه او برد بهما من خارج اذا كان الثلج واقعا
على الاراضي الصلبة الطيبة او على الرمال الصخرية والجمد من ماء عذب
جيدا الا ان المبرد باذابتهما فيه يكون ابطا انحدارا عن فم المعدة واصلح
لمن يضره الماء البارد وانما يضطر اليه الشهوة ولا يمكنه ان يشرب غير
الصادق البرد لانه لا يبلغ ببرد الماء بهما من خارج ما يبلغ باذابتهما فيه
فاما اذا كان الجمد من ماء ردي والثلج مكتسبا كيفية ردية فلا ينبغي ان
يذاب في الماء بل يبرد بهما من خارج واذا كان الماء غير جيد والجمد من ماء
اجود والثلج نقيا فاذابتهما في الماء ولا كان منهما اصلح وقيل ان الثلج
ضرره بالشيوخ عاجل وبالشبان آجل والطامة في ذلك في اصحاب الامزجة
البارده ثم راينا من شيخ محرور لا ينهضم طعامه وان كان حامضا الا ان شرب
الماء البارد عليه وذلك من حرارة المزاج ومن الاحتياط ايضا ان من شان

العادة

العادات تغيير الاحكام فانها كثيرا ما تقلب احكام الطبايع حتى يجعل
الشيء النافع في الحكم ضارا والضار نافعا ولذلك قال النبي صلى الله عليه
وسلم عودوا كل نفس ما اعتادت والماء الذي لا يبلغ من برده ان يستلذ فانه ينفخ
البطن ولا يبلغ من كسر العطش مبلغا ويسقط الشهوة ويرخي الجسد والماء
الفاتر يغثي والماء الحار اذا تجرع على الريق غسل المعدة من فضول الغذاء
المتقدم وربما اطلق البطن غير ان الشرب في استعماله يحلل المعدة ويوهنها
ويرخي الجسد واما اصناف المياه الغير العذبة وهي التي لها كيفيات
ردية ومياه المعادن والحمامات فانها متروكة الشرب الا عند الاضطرار
لفقد الماء المشروب او للتداوي اما المالح فانه يجفف البدن ويولد
الجرب والحكة ويطلق الطبيعة لمن لم يعتده ثم انه يعقلها عند الادمان و
الاعتياد لتجفيفه بعد جلاء ما في المعدة ولا معاد من الرطوبات ويقشف
الجلد ويهزل البدن ويفسد الدم ويحرقه واصلاحه يكون بان يخلط بالطين
الحر او الكعك او السويق الجيد الغلي ويرتق ان يلقي فيه نطاع الفواكه الحامضة
او يقطر من جلاب وخل رقيقة او يمص وما يدفع مضرته الادهان و
السكنجبين وربوب الفواكه الحامضة وقد ينتفع بهذا الماء من به رهل في
المعدة والبدن ومن به قرح وبخر واما الماء القابض فهو الذي فيه شي من
زاجي او كانت فيه شبا لطا او ما يشبهها من يبوست كثيرة وضرره من الامتحال الفا
وهو نافع من استطلاق البطن ورهل البدن وكثرة التحلل وينفر بعقله الطبيعة
وامساكه للبطن ويطوح نزول عن المعدة وسده المسام وتخفيفه للحم فلذلك
نفوذه الى الاعضا واضراره بالصوت والنفس بتخفيفه قصبة الرئة ويدفع
هذه المضار باكل العسل وشرب ده من الحل على نقيع والزبيب وتدسيم
الغذاء وادمان الحمام والشيء منه ينفع من النزوف ونفث الدم وغيره التشدد
الاباره للحي في الابدان المستعدة لها واما الكبريتي يهيج الصداع وظلم العين
ويضعف المعدة ويحرك الجلد الا انه يسكن الرياح وينفع من وجع الصلب
والمفاصل والقروح العتيقة والجرب والحكة شربا او استحماما به ويكره فيه

حفر تربان لا شرب وتشعرفه بل بعد وتبطل وبعد صبه من اناء
الى اناء وخصوصا من اواني خزفية جديدة او صبه على طين حر وتصفيته
عنه ويشرب مع مياه الفواكه الحامضة واما المياه النفطية والقيرية
في الهاجات الكبريتية والحصية ثقيلة رطبة رديئة للمعدة جدا واما النو
والزعاق فانها تطلق البطن اذا شرب او جلس فيها او حقن بها واما الحارة
التي تغلي ونشاطها فانها تحل القولنج وتفش الرياح الغليظة المشتبكة في
الاعضاء والتشنج الرطب واما الماء المر فينفع من تفتيح السدد وللطبيعة الا
انه يفسد الدم ويهلك البدن لكثرة الاسهال ولذلك ينبغي ان يصلح
بالسكر والعناب والبر والجزر والشاة وحب الاس والماء المالح
مضرته تعفين الدم وتوليد الحميات ويدفع ضرره الماورد والافاوية و
اصلاح الماء الغليظ يكون التقطير والطبخ والتصفية بالراووق مثل ما
الثمين المحلول في الماء وان اضطر الى شربه قبل اصلاحه اخذ بعده ما يفتح
سدد الكبد وينفع مجاري الكلى والمثانة وكذلك ماء الاجامي يصلح بالطبخ
الطويل والتصفية البليغة ويشرب مع الفواكه الحامضة والمخللات و
هذه المياه انما يضر الابدان الضعيفة والمسخنة لما يتولد منها فاما
الابدان الذكية الصحة القوية فلا يكاد يحدث فيها ذنبه ويوميين هذه المياه
والمريضة التي امراضها مضادة لما يحدث عن هذه المياه فانها ينتفع بها وقد
ينتفع كاعتدا اختلاف المياه بالخل والبصل المنقوع فيه فاما المياه الحا
على المعادن النحاسية فينفع من ... القولنج الصعب الشديد ويجفف
رطوبات البدن وينفع من فساد المزاج وتولد ...
المعاو ينفع من مضرتها الاغذية المعزية والادوية النافعة من السحج
واما الحديدية فنافعة من استرخاء المعدة وضعفها وتزيد في الانعاظ
الا انها مياه قابضة حامضة فينبغي ان يصلح بما يصلح به الماء القابض
واما الرصاصية فتولد القولنج الشديد ويحبس البول ولذلك ينبغي ان يدر
بما يدر البول ويسهل البطن والتي حصل لها شيء من قوة الرصاص فقد يأخذ

شيئا من قوة الرصاص واما الذهبية فدون النحاسية في الرداوة
وينفع من الخفقان والتوحش لما فيها وكذلك المياه الموجودة في
معادن الفضة فانها دون الرصاصية في مضرتها وينفع من الخفقان
في سائر الاشربة ان الانسان بعد المشاركة لسائر الحيوان في الحاجة الى
الماء مخصوص باشربة سوى الماء يتخذها بصنعته وتدبيره اما النفيس
الماء الذي يشرب على الطعام اذا كان كريه الطعم او وخيم المزاج لان
الماء وان كان به حياة كل حي فان في اصنافه ما يوجد كريه الطعم وخيم
المزاج لا يحتمله طبيعة الانسان احتمال سائر الحيوان فلا يستغني عن مزجه
بما يصلحه واما النبيذ فمزاج الماء ليدفع ضرر برده ورطوبته عن
المشايخ والمبرودين والمرطوبين فانهم ربما تأذوا بشرب الماء الكثير
واحتاجوا الى مزجه بما يصلحه ويقلل برده ورطوبته واما الطلب للذاذة و
ليكون مشرب الانسان اشهى واطيب في المذاق واما العلاج ومداواة
الاسقام والمخصوص بكثرة الاستعمال وكثرة المنافع **السكنجبين** وهو نافع
لجميع الاسنان وجميع الطبايع من سائر الاشربة يحفظ على الابدان الصحة
الوثيقة لانه يفتح جميع السدد والمجاري الضيقة حتى لا يحتبس في شيء منها
شيء من الفضول الغليظة اللزجة ويطفئ الصفراء والدم ويكسر العطش ان
لم يكن مفرط الحلاوة وكان سكريا ويقطع مع ذلك البلغم ويلطف ويجلو
ويدر البول والعسلي اقوى من السكري فيما يراد السكنجبين لاجله لقوة
جلاء العسل وشدة تلطيف الخل اللذين بهما مدار افضل المعالجات
ولان الخل والعسل هما اللذان بهما يدفع اعراض العفونة والفساد عما يعتقد
استبقاءه من الاغذية والادوية كالمصوصات والمربيات ليؤمن عليه
اسباب العفونة والفساد العاجل والسكنجبين ان يمال به الى الحلاوة
ومرة الى الحموضة ومرة الى المرارة بحسب اختلاف الامزجة وفصول
السنة فالحلو نافع لاصحاب البلغم ولمن كان مزاجه باردا والمر نافع لمن اعتدل
مزاجه والحامض نافع لاصحاب المرة الصفراء ولذلك صار من افضل الاشربة

المعمولة ويمكن ايضاً ان يتخذ من السكر وماء الهندبا المعصور وماء
الورد ويضاف اليه لب بزر القثاء والقثد فيكون انفع لاصحاب الحرارة في
البلدان والازمان الحارة وان يتخذ مع ذلك باصول الهندبا وبزره فيكون
شراباً نافعاً عجيباً للمحرورين واصحاب السدد منهم وسوء المزاج الحار في
الكبد ويمكن ان يتخذ من العسل فيكون نافعاً من الامراض المركبة من الصفرا
والبلغم وفساد المزاج والاستسقاء ويعين على نفث البصاق من الصدر
والرية من غير ان يهيج كثير اسخان ويمكن ان يتخذ بالعسل مع الاصول
والبزور الحارة المدرة فيكون اصلح لاصحاب الرطوبة وفي الشتاء والبلدان
الباردة واشد تقطيعاً للبلغم الغليظ اللزج ويكون علاجاً لانواع
الامراض البلغمية ويحلل الرياح وينفع الحميات المزمنة ذوات النوافض
ومضرة السكنجبين انما يكون لاصحاب المعدة الضعيفة الباهة والبطون
المنطلقة والصدور الخشنة والنزلة والزكام والسعال اليابس لانه
لا يحتاج الى قلع شيء من الصدر واصحاب السحج والمستعدين على الوقوع فيه
الاسهال وتروح الصدر والرية واصحاب الرعشة وضعف العصب واوجاع
الارحام وتقطير البول وعند الغثيان وتقلب النفس ومتى كان الحمض
اضر بالعصب واضعف بشهوة الباءة والمتخذ من خل العنصل ينفع من السكتة
والفالج واللقوة ويعين على نفث الفضول الغليظة من الصدر والسفرجلي
منه مع ما يقطع بلغم المعدة ويخرج عنها الصفراء فانه يقوي المعدة وينفع
من ذهاب شهوة الطعام ويمنع القيء والغثيان ويصلح للناقهين من المرض
لتقوية اعضائهم واثارة شهوتهم وقد يتخذ ريباسياً وتفاحياً على مثال السفرجلي
لتقوية الكبد والقلب ومراعاة جانبهما عند استعمال السكنجبين فيما يراد له
الجلاب معتدل ويميل الى البرد ما هو ويميل الى الحرارة ولا شك في تركيبه يكون
ان يكون سبب الخلاف فيه اختلاف اصناف السكر في البياض والحمرة ورقة
الحلاوة وقلتها واختلاف انواع ماء الورد في المرارة والعفوصة والحموضة و
التفاهة فالمتخذ من السكر في غاية البياض واللطافة وقد اكثر فيه ماء الورد النقي

[illegible]

اما الحامض والقابض حتى قلت حلاوته جداً ولم يصل الى ان يبرد المعدة
والكبد ويرطب البدن سيما ان اتخذ خاماً وشرب مبرداً بالثلج فيفيد
تلك الحلاوة القليلة الشبيهة بحلاوة البطيخ الهندي سيما اذا صنع بماء
الورد فيبرد الاعضاء ويرطبها فلذلك المائية ويطفئ حرارة المعدة والكبد
ويقويهما لقوة الورد فيها ويكسر حدة الحمى وحرقة المثانة ويصلح للصدر والرية
بتلك الحلاوة ويمكن ان يتخذ من سكر احمر ويقلل فيه من ماء الورد ويكون
مع ذلك بارداً فانجمع الحلاوة الصادقة والمرارة فيميل مزاجه الى الحرارة
ولذلك كثيراً ما يسكن اوجاع المعدة الباردة ان شرب حاراً والجلاب ربما
يجتنب عنه ايضاً عند انطلاق الطبيعة والتخم والزحير والبواسير الحادة فاما
ماء العسل الساذج وهو القراطن فانه شراب فاضل حار نافع اذا سقي في
العلل الباردة ملين للطبيعة مدر للبول رديء لاصحاب المرار ومن كان في
احشائه ورم فاما ما عمل بالافاويه والزعفران فانه بليغ المنفعة في الامراض
الباردة الرطبة ولا يحتمله الا المبلغمون والمبرودون واصحاب المعدة الكثيرة
الرطوبة **الفقاع** قد جرت رسم اتخاذ الفقاع مما كان في القديم لانهم قد اتخذوا
من خبز الحوارى ومن الاسن ومن دقيق الشعير فاما الان اكثر وانما من الافاويه
والبقول ولذلك وصف ترتيب رسم المكتوب بانه حار يابس مولد للكيموس الرديء
والجذام محرق لمواد البدن اذا استعمل كثيراً مولد للنفخ والقراقر مهيج للقيء والغثيان
نحو بعض الاشربة المتخذة من الحنطة والذرة والارز وادونها ما يسمى
بجوى وبخشم وسن الى استحالتها الى حرارة غريبة وحدة مع انها يكون
بحيث يتحلل بخارها منها متى اضيفت اليها الافاويه الكثيرة وجعلت في
الكيزان الفقاع واستوثق راسها بحيث لا يتنفس ولا يخرج بخارها البتة بل يتردد
فيها ويتغلى على نفسها مع ما فيها من الافاويه الحارة فلا يبعد ان يغلب الحر
مزاج يتولد منها بسبب ذلك المزاج الكيموس الرديء ويحرق اخلاط البدن
ويولد القراقر والنفخ للرطوبة والريحية المحتقنة فيها الممتزجة بها ويهيج
القيء لفسادها ورداءتها وقرصها للمعدة بحدتها ودفعها الى اعالي المعدة

قيل في بعض الكتب ان الفقاع ونحوه مما يتخذ من
ويتخذ الحوارى ومما بالريحان والنعنع والكرفس
لانه مقوى المعدة ولا ينفخ ولا يفسد ولا يصدع ولا
يفسد الغذاء ٢

بالوجية التي فيها ووصف بعضهم بانه مبرد للمعدة ضار للعصب منفخ
يصلح عند التهاب المعدة والعطش الشديد من خمار كان ذلك او طول
عهد بالطعام والشراب ويكسر حدة الحرارة ولا شك ان هذا الصنف لم نكن
بالافاويه فيها ولا تخميرة هذا الفقاع وخصوصا المتخذ من الشعير المسمى
دُشْتُه باردة رطبة واكتسبت بالعفونة اليسيرة والافاوية القليلة حدة
صارت ضارة للعصب لحدتها وغوصها كالخل سرقة مطفئة منفخة للرياح
التي فيها واما الفقاع المتخذة زماننا وبلادنا فليس القبيل الاول ولا من
القبيل الثاني لانا نقتصر من حنيس تهم على مرة واحدة فتغد طيبا لا كما نفخ
بما نلطخ ثم نهمله متعفنين ما يصب فيها ونقتصر على الافاويه بات سعد فقاع يتخذ
الفقاع من الزبيب فلا يكون له تلك الحدة ورداءة الجوهر وكذلك الزبيبة بل
هو متوسط بينهما وهو قريب من الجلاب المقوى وقريب منه وبعده عند
شدة الحلاوة ونقصانها وكثرة الافاويه وقلتها الا انه لا يبلغ النفخ و
الاضرار بالعصب وتهيج المعدة والامعاء وامتلائها وتثوير الاخلاط و
الصعود الى الراس كل ذلك لاستحالته الى عفونة ما وعدم خروج بخار الدو
حدوث حدته والمنع منه ولذلك يضر المبطونين ولو اتخذوه من انتفع بما
يكون من الاشربة والمتخذة بماء الرمان يطفئ الحرارة ويسكن العطش و
ينفع اصحاب الصفراء واما الاشربة التي تتخذ اتخاذ الفقاع على جهة التنفيش
واحداث الحدة فيها فهي قريبة من الفقاع وبعضها ابرد وبعضها اسخن بحسب
المواد التي تتخذ منها وهي ضارة للدماغ والعصب مشغلة للراس رديئة للمعدة
ومنزلة الفقاع من الاشربة منزلة الكواميخ من الاغذية **الميفختج و**
الدبس وغيرهما والشراب الحلو الغير المسكر الذي يستعمله كثير من الناس و
يتخذونه مرة من العصير ومرة من الزبيب ومرة ساذجا ومرة بالافاويه كا
لخردل والميفختج فانهما ينفخ ويطلق البطن ولذلك ينبغي ان يجتنب منهما على الخلاء
البطن بالرياح ويحدثها من يسرع اليه الصداع ثم في كبده وطحاله ورمان كا
متخذة بالافاويه فانهما يفتحان الكبد والميفختج خاصة ينفع من خشونة الصدر

ومرتبتهما

[illegible]

والمثانة وتقطير البول و سلسه **شراب البنفسج** معتدل الى البرد مرطب
جيد للحمى والرية يسهل الصفراء مع قوته جميع الامراض الحارة وينفع من علل
الصدر والكلى والمثانة من الحرارة والحميات التي معها سعال ويسخ الطبيعة
ردي للمعدة ملين للبطن يحوي في ذات الجنب والشوصة وهو اوفق لصاحب
ذات الجنب من الجلاب لعفوصة ماء الورد المجعول فيه **شراب العناب** قيل انه
بارد رطب يطلق الطبيعة ويلين الصدر ويمنع السعال وينفع من حرقة المثانة
ويسكن غليان الدم ويقمع حدة الصفراء ويمنع كون الجدري والبثور والقروح
والدماميل والقول الحق فيه ما قال جالينوس في العناب **شراب الخشخاش**
الساذج مبرد معتدل في اليبس والرطوبة لان يبوسة الخشخاش الجاوزة الدرجة
الاولى فيعدلها رطوبة السكر التي هي في مثل تلك الدرجة وهو نافع للنزلة
وذرب الصدر ويغلظ المواد الرقيقة ويسكن الحدة وينفع من الرهن من
قروح المثانة والكلى وحرقتهما ويذهب بحدة الاخلاط وليس يطلق بل ربما يمسك
الاسهال الكائن من نزلة فليس يعوقه شيء في علاج المسلولين الذين بهم
السعال وانحلال الطبيعة **شراب النيلوفر** مبرد مرطب نافع من السعال الحادث
من الحرارة وللمحمومين اذا كان بهم خشونة في الصدر وسعال من مواد لذاعة
تنصب الى الصدر والرية **شراب حماض الاترج** مبرد مطفئ نافع من الحميات
الحادة الدموية والصفراوية مسكن للعطش والقيء مقو للشهوة نافع للخفقان
الحار الا انه مضر بالصدر والرية لحموضته **شراب الورد** مبرد مجفف مسهل للطبيعة
يخرج الصفراء اذا شرب بالسكنجبين والثلج وينفع من الحمى والغم والحرقة في
المعدة ويقوي المعدة ويسكن الحرارة والعطش **شراب السفرجل** بارد يابس قابض
للصفراء مسكن للقيء وخصوصا السفرجل الحامض بارد يابس يعقل البطن ويقوي
المعدة ويسكن الحرارة والعطش **شراب الرمان** بارد يابس قامع للصفراء مسكن
للقيء الصفراوي لاسيما ما عمل بالنعناع ويعقل البطن جيد للحمى والخفقان
والصداع الذي مع الخمار ويسكن العطش وينفع من اوجاع فم المعدة الحا
من الماء **شراب التفاح** بارد يابس مقو لفم المعدة نافع من الخفقان مقو

نسخة

هو ما لا يكون فيه الميفختج وما لا [illegible] ودقيق من
العفانة اليه كما ذكرنا في الميفختج بارد في الاغذ

للمغص مسكن للقي حابس للبطن وما كان منه الطيب الحجازي فهو اقوى في
تقوية القلب **شراب الريباس** مبرد مطفي للحرارة مقوي للمعدة الصفراوية حابس
للطبيعة نافع للمحرورين **شراب الحصرم** ينفع من حرارة المعدة وضعفها و
رطوبتها ويقطع الاسهال والقي الكائنين من المرة الصفراء ويسكن القي الحادث
منها وينفع من الاورام التي يكون من فساد الهواء ويقطع العطش الذي مع
حرارة وهو صالح للحوامل يمنع تحلب الفضول الى معدهن ويقوي رحمهن
واجنتهن ويمنع من الاسقاط اذا كان من الحرارة وينفع من الحميات الحادة
ويقمع الصفراء والدم **شراب التمر الهندي** مبرد مطفي قامع للصفراء مسهل لها ملين
للطبيعة مقو للمعدة مسكن للقي والعطش **شراب الليمو** بارد يابس وفيه حرارة
ما بسبب ما يتادى الى حموضته من قوة قرصة قامع للصفراء نافع من الحميات
الصفراوية مقو للمعدة قاطع للقي منهض للشهوة محمود للهضم **شراب الاجاص**
٥ يطفي الدم والصفراء ويسهل البطن وينفع من الحميات الصفراوية اذا كان
الطبيعة محتبسة ولا يضرنا بجلق والصدر كثيرا الضرر لمن وجد الالحاح وعلل
القبض بالعفوصة فيه **شراب الآس** بارد يابس مقوي للمعدة حابس للطبيعة
واذا كان فيها مع سعال فينفع من كليهما نافع من زحر الصدر والرية **رب**
التوت بارد مسكن للحرارة نافع من اورام الانثيين مع بعض التحليل مع القبض
رب الكمثرى عاقل للطبيعة دابغ للمعدة قاطع للاسهال العارض من
المرة الصفراء **رب الجوز** حار يابس نافع لاوجاع الحلق اذا كان من رطوبة
وعلل الخوانيق الكائنة منها وجميع الربوب على طبيعة الفواكه التي يتخذ منها وهي
اقوى بابها من اشربتها الا ان الاشربة الطف منها **في الرياحين والطيوب** ان
المشمومات الطيبة والروائح العبقة من الرياحين والطيوب به اخلق فقد تم
الروح وتقويتها وذلك لان الغذاء الاكثف والاغلظ الذي منه بناء الاجساد
هو الطعام وهو الشيء الارضي ثم ما يليه الاشربة وهي مائية والطف منها
ما يجيء ذوات الروائح وهي هوائية الطف من الماء كما ان الماء الطف من
الارض والماء البحت لا يغذو وانما هو مركب للطعام فاما الاشربة سوى

الماء

صار ان يجذ قتلا لحو نا الفؤاد الرطب
الاخضر ويتخلله الخرابق البلغمية اوق
حرارة ما ذو عاية العلاقه ٢

الان

الماء فانها يغذو غذاء لطيفا وهي بعد يختلف في قدر الغذاء لان ما كان
منها ارق في قوامه واقرب الى المائية الصرفة كان اقل غذاء وما كان اغلظ
في قوامه كان اكثر غذاء فكذلك المشمومات هي من جنس الهواء والهواء البحت
لا يغذو كما ان الماء البحت لا يغذو فاما روائح الاشياء الطيبة الواحدة
فانها تغذو غذاء يسيرا اقل مما يغذو الاشربة والروائح تتولد من اشياء
ارضية ومائية ونارية وهوائية وان لم يكن ظاهرة بالبصر فلذلك
راى الاطباء الذين يشتغلون في حفظ الصحة واعادتها بالمشمومات و
للمشموم تاثير عجيب في الابدان والانفس غذاء كان وهو ما يستلذه حاسة
الشم ويستمتع برائحته وهو ما يكرهه ويستوحش منه بل على ذلك فعل الادوية
التي تسلك برائحتها اذا شمها الانسان او نشقه او قصد به فتحت سدة منها
اذا اضرت يكون منفعتها اذا نفعت ومعونتها الطبايع الضعيفة
اذا قويت بها في الامراض الحادة والعليل الى تقويته طبيعته بالروائح
الطيبة احوج من الصحيح وذلك عند عجزه من الاخذ بالحظ من اغذية
المطاعم والمشارب ليتوب عن بعض فضائلها في تقويته والصحيح اذا استعملها
فلذلك ينبغي ان يدمن استعمالها بل الاصلح ان يجعل استمتاعه بها غبا المعنيين
احدهما ان المشمومات كلها ذوات قوى معتدلة فيؤثر في الدماغ وقوى ذلك
تاثيرا يعود بالضرر عليه وخصوصا ما لم يوافق مزاجه منها في الحر والبرد
كضرر شم المسك باصحاب الحرارة وشم الكافور باصحاب البرودة والاخر ان
حاسة الشم اذا انغمست في الروائح الطيبة كلت وبطلت اللذة منها وصار
الانسان كالاخشم الذي لا يجد الرائحة البتة فنسبة ذلك نجار العطارين
المزاولين لصنعة الطيب المدمنين لبيعها وذلك لان الحاسة بها وقد حرقت
ما يجدها بسبب تلك الروائح واستقرار كيفيتها فيها واتحادها بها وصيرت
المثل من المثل فاذا استعمل الانسان الطيب غبا كان انفع له والذ ومع ذلك
وهكذا حال جميع المحسوسات اللذيذة والاصلح في استعمال الطيب ان يجري به
المجلس والثياب ولا يدخل الانسان شيئا منها الى انفه ادناء كثيرا يغوص بطيب

ويسلم عن قوة كيفيته وان يركب منها اصناف متضادة تمزجات حارة وبارده فانه
عند ذلك اشد اعتدالا واصلح لجميع اصحاب الطبايع المختلفة فان
الطيب المفرد انما يجب استعماله اكثر في العلاجات فاما عند استعمال اللذة
والاغتذاء فافضله ما كثر تركيبه ووقعت فيه الاخلاط المتضادة ففي ذلك
شبيه بحال الاطعمة في اللذاذة والطيب وعند كثرة التركيب وبحال الادوية
المركبة في الشرف وكثرة المنافع لاصحاب الطبايع المختلفة والاصلح ايضا
في استعمال الرياحين ان يشم اصنافا مجموعة ذوات طبايع مختلفة حارة وباردة
ليعدل بعضها بعضا فيعتدل روايحها ويصلح لكل طبيعة واجناس المشمومات
مختلفة فمنها رطبة كالرياحين وانوار النبات وغيرها ومنها يابسة
كالمسك والعنبر والكافور وغيرها وكذلك مقابل هذه الاشياء الطيبة
اشياء منتنة الرائحة من الصنفين معا والطيب منها يدخل في باب الغذاء
والمنتن لا يدخل الا في باب الدواء والرطب من المشمومات يجاري لمكان
رطوبته واليابس يخالف لمكان يبوسته **الشاهسفرم** مايل الى الحرارة واليبوسة
قليلا بحيث اذا رش عليه الماورد او الماء قيل برده واداه الى الشام منومة
ويجلب النوم وخاصة العقل الطري منه وهو لذيذ المشمش مسكن لحلا
لما يكون في الدماغ من البخار فهي خاصية اذا اكب وبرده **الآس** اما
جرمه فالاغلب عليه البرد واليبس ولانه كان مركبا من قوى مختلفة واما
فليل الغالب عليه البرد يعرف ذلك بالقياس وهو ان فيه اجزاء حارة وبها
يصل الى حاسة الشم لا بد وان يكون من الطف اجزاء المشموم واحرها وبالحي
وهي حدة رايحته وقلة التذاذ النفس به وسكونها اليه كما يلتذ بشم الرياحين
الباردة ورايحته رطبة يمكن ان ينحى الى الاعتدال تقوي للدماغ وتدفع عنه
البخارات الحادة ودهنه مقو للشعر مسود له منبت في الاعضاء ويقويها **الورد**
فيه ايضا قوى مختلفة والغلبة للبرودة واليبوسة ورايحته الذي يسكن
من رايحة الآس فيدل على انها ابرد منها يبرد الدماغ ويجففه ويقويه ويسكن
الصداع الحار والخمار ويدفع البخارات الحادة الحريفة العارض من الدم والصفراء

الحادة

دو

المرزنجوش

وهو مهيج للعطاس والزكام وقيل في سببه ذلك انه يعرض لاصحاب الادمغة
الباردة فيحدث لهم عطاسا وزكاما ولو فعل الورد هذا الفعل ببرده لكان
ما هو ابرد منه واقوى كالنيلوفر واللفاح اولى بذلك بل الورد انما يهيج
العطاس وخصوصا بمن هو حار الدماغ بتنبيه البخارات الحادة فقد احلل
ببرده وقبضه ودهنه قريب من الاعتدال الخالص وهو جيد للدماغ والعلل
الحارة فيه مقو لجميع الاعضاء **[illegible]** حار لطيف فتاح يحلل ما في الدماغ
من الرياح ويلطف ما فيه من الرطوبة ويفتح سدده وينفع الصداع الذي
يكون من البرودة ومن اللقوة خاصة وجميع العلل الباردة في الدماغ
النمام حار يابس قوي التحليل لما يكون في الدماغ من الفضول البلغمية
وينفع الصداع البلغمي والشقيقة العارضة من السوداء او البلغم وهو اقوى
من المرزنجوش **الياسمين** قوي الحرارة واليبس حاد نافع من الرطوبة والبلغم
صالح للمشايخ ومن كان بارد المزاج نافع من الصداع العارض من البلغم و
المرة السوداء المتولدة من عفونة البلغم اللزج ومن الرياح الغليظة يقوي
للدماغ نافع من جميع الامراض البلغمية في الراس الا انه يصدع ويرعف المحرورين
ودهنه نافع للامراض الباردة في العصب وللمشايخ **النرجس** حار لطيف
قريب من الاعتدال في الحر واليبس نافع للدماغ ملطف يحلل ما يكون في الدماغ
من الرطوبة ودهنه يلين العصب وينفع من وجع الارحام **السوسن الابيض**
حار يابس لطيف ملطف لما يكون في الدماغ من الفضل الرديء والفضل
البلغمي والاسما بخور فيه اقل حرارة منه ودهنه يحلل الاورام الحادثة من
البرودة في الحجابات المستبطن للاضلاع اذا امتزج الصلابة والجنب وينفع
من اوجاع الرحم والمثانة **البنفسج** بارد رطب يذهب بالصداع الحادث
من المرة الصفراء والدم الحريف ويجلب النوم وينفع من حرارة الدماغ ويسكن
نمو الفصيدية ودهنه ينفع من السهر ويبس الدماغ ويرطب البدن ويعدل
الاخلاط الغليظة الحارة **الخيري** الاصفر حار لطيف يحلل باعتدال
ينفع من كان مزاجه معتدلا وينفع السدد العارضة في الراس وهو الطف واشد

قال جالينوس من كان له غثيان فليجعل [illegible]
لان الخبز غذاء البدن [illegible]
[illegible]

روى ان بصل النرجس [illegible]
اذا قطع [illegible]

[illegible]

[illegible]

تحليلا من الاحمر واما الابيض فليس لصالح لضعفه وغلبة المائية عليه
حار لطيف ملين محلل وخاصته الاسعر منه **التفاح** بارد رطب يبرد الدماغ
ويرطبه وينوم ويثقل الراس ويشد **النيلوفر** شبيه بالبنفسج في قوته و
منفعته الا انه ابرد وارطب ويسكن الصداع العارض من حرارة ويحلل النفخ
ودهنه ابلغ واقوى من دهن البنفسج **الفلنجمشك** حار لطيف في قوته قريب
من قوة المرزنجوش الا انه دونه في اليبس جيد للخفقان والوحشة **البادرنج**
معتدل المزاج طيب لذيذ المنشق خفيف على النفس ينفع من الرياح الخفيفة
العارضة في الدماغ **التفاح والسفرجل** رايحتهما مبردة مقوية للدماغ
والنفس ودهن السفرجل قابض يمنع العرق **الاترج** رايحته حادة ينفع الدماغ
الذي قد ناله البرد ويحلل الرياح العارضة فيه **النارنج** رايحته حارة
يابسة وهى الطف من رايحة الاترج **الليمو** شبيه بالاترج في رايحته
وفعله في الدماغ **الخلاف** بارد مقو للدماغ نافع للبخار الحاد **النسرين**
حار لطيف يصدع المحرورين سريعا وهو نافع من وجع العصب **المرز**
ماحوز حار يابس اكثر من المرزنجوش وفعله اقوى من فعله يحلل الرياح
الغليظة من الدماغ وينفع من جميع الاعلال الحادثة في الراس من رطوبة **الاقحوان**
حار يثقل الراس ويسبت **الشيح** حار يابس جيد للسدد في المنخرين و
كذا القيصوم والحبق **الماورد** بارد لطيف يسكن الصداع الحار والخمار و
الغشي والاكثار منه يبيض الشعر **في الطيب** المسك حار يابس ملطف مقو للروح
من اصحاب المزاج البارد ويصدع المحرورين سريعا وينفع من العلل الباردة
في الراس جيد للغشي وسقوط القوة والسعوط به مع الزعفران ينفع الصداع البلغمي
العنبر حار مقو للدماغ والقلب وفعله قريب من فعل المسك الا انه دون
في القوة **الزباد** حار في الدرجة الثانية معتدل في الرطوبة **القرنفل** حار
يابس ينفع [illegible] الدماغ البارد الضعيف والذي قد غلبت عليه السوداء
ويقوى النفس والقلب **الصندل** الابيض هو في الدرجة الثانية من البرد
ينفع من الصداع العارض من الحرارة ويبرد حرارة الدماغ وهو جيد للاورام

الحارة

[illegible]

الحارة شما وطلاء وان طلي به البدن في الحمام اورث حكة **الكافور** بارد
لطيف ينفع من الصداع والامراض الحادة في الراس وجميع البدن ويبرد
الدماغ الحار ويقوي النفس اذا كان ضعفها من حرارة واذا استعط منه قطع
الرعاف والاكثار من شمه يسهر **البنك** حار يابس مقو للدماغ الذي
قد ناله البرد ويقطع ريح العرق الردي والنورة **العود** حار يابس ينفع
من الرطوبة التي تجري في الدماغ وغيره من الاعضاء ويقوي الدماغ **الكبابة**
لطيفة وفيها حرارة يسيرة **سنبل الطيب** حار يابس فيه قبض وحدة يسخن و
يجفف الدماغ الذي قد ناله علة من برودة ورطوبة ويحبس المواد التي
تحدر من الدماغ **السك** حار يابس قابض مصدع للراس حابس للطبيعة
اذا احتمل به البطن **القسط** حار يابس ينفع من استرخاء المفاصل والعصب
وسم الهوام جيد للزكام اذا تبخر به الراس والبحري الابيض دون الهندي في
الحرارة **الزعفران** حار يابس ينفع من السهر مخار مغثي مصدع يثقل الراس ويجلب
النوم **المحلب** حار يلين الاعصاب التي غلظت من ضربة **الميعة** حارة
تثقل الراس وتسبت **اظفار الطيب** حاره تثقل الراس وتصدع **السعد**
حار يابس جيد للبخر والعفونة اللثة الرطبة وبالجملة فاكثر الرياحين
الطيبة حارة الا ما احس منه عند الشم مع الالتذاذ بسكون النفس اليه كالخلاف
والنيلوفر والورد والكافور والصندل والماورد واذا كان لروايح
الحشايش مدخل في تغذية الروح وتقوية القلب كما ذكرنا فلا يخفى تقوية
النفس والروح والبدن واشتمامها بروايح الاطعمة الشهية اللطيفة
المناسبة لجميع الناس البعيدة من الادوية والكيفيات القوية فينبغي ان
يكون استعمالها والفزع اليها عند الحاجة الى تقوية القلب والدماغ وعند
الضعف والغشي اكثر واشد من استعمال ساير الروايح الطيبة ولاسيما اذا
كان المريض محتاجا الى الغذية واما اذا لم يكن كذلك فروايح الفواكه الرطبة
العطرة مثل السفرجل الحلو والكمثرى والتفاح والاترج وغيرها مما فيه
تفريح وتطييب للجو وطعم ابلغ في ازالة الضعف من روايح الاطعمة

فليكن الطبيب حنيا
بما هو اوفق واثبت
لذلك
تم

طریق خوردن مخلصه [illegible]

خواص مخلصه [illegible]

افتاد [illegible] که [illegible]

از زهر مار و عقرب [illegible] و افاعی

[illegible]

پیشه [illegible]

طریق خوردن پادزهر

[illegible]

مخلصه یعنی خلاص
کننده از زهرها
و فایده پادزهر
حیوانی نیز مرتبه
المخلصه است
و مار و افعی [illegible]
غذای آن گوسفند
مخلصه است و مار و
افعی تمت الکلام
فی المخلصه ۵

مخلصه
درین رو ها که
[illegible]
[illegible]
در محل پادزهر
خورد تا ۵